



Valentia 2019

Motivación: Rendir culto a la cariñena blanca, sobreponer el instinto y la intuición con la mayor fuerza y valor ante los condicionamientos establecidos que nos rodean y que nos limitan, para poder ir adentro, en profundidad, hacia lo que estamos destinados a ser, nuestra identidad real, la conexión con nuestra tierra y nuestro ser, sin miedos.

Edición limitada: 2.590 botellas

Uva: 100% cariñena blanca

Agricultura: ecológica con criterios biodinámicos

Viña: en vaso de 60 años

Parajes: Prat d'Egna – l'Estrada, Agullana (Alt Empordà)

Altura: 290m

Terreno: granítico arenoso

Vinificación: vendimia manual en cajas de 15 kg. Maceración con pieles durante 4 días, prensado suave, fermentación espontánea 60% inoxidable, 20% ánfora y 20% castaño.

Fermentación: espontánea (levadura autóctona)

Crianza: 50% inoxidable sobre lías finas, 50% bota de castaño 3 meses

Recipiente fermentación: inoxidable, ánfora, bota de castaño

No filtrado, sulfitos total: 8 mg/l

Grado alcohólico: 12%