

Propòsit blanc 2019

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Garnatxa blanca i malvasia. Hem buscat un vi elegant que amb un petit pas de 2 mesos de criança en roure francès li aporta la complexitat que busquem en un vi gastronòmic."

Color: verd potent i viu degut a la no clarificació ni filtració.

Nas: de gran complexitat, especiats, flors i fruites blanques.

Boca: amb una acidesa molt viva però ben integrada, voluminós i llarg, amb un record especial i molt agradable.

Producció: 1.423 ampolles.

Vinificació: Selecció de raïm a la vinya. Derrapat i maceració de 24 hores. Fermentació en fred durant 12 dies. 3 mesos amb les seves lies amb remogut sense clarificar, filtrar, ni estabilitzar. 450 litres Han passat 2 mesos en criança de roure francès.

Grau alcohòlic (% Vol.): 12,90

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,49

PH: 3,51

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 52



2019, una gran anyada al Baix Empordà

Quant sembla que totes les notícies climàtiques són catastròfiques una suma de factors ambientals converteixen el pessimisme en alegria.

La tardor del 2018 es va presentar amb fortes precipitacions que van acumular gairebé 200 litres /m², els ceps tot aquesta època estan en agostejament i l'aportació d'aigua és imprescindible per una bona provisió de sucres. La terra va poder acumular fortes reserves d'aigua que seran molt positives per el 2019.

La "llesca" (malaltia de la fusta) havia afectat molt els camps a causa del fort vigor i vàrem dedicar l'hivern a replantar faltes i intentar reconduir les plantes afectades.

La brotada es va presentar en les dates que li pertocuen, mitjans de març i la primavera va resultar relativament seca. Al igual que l'estiu. Aquesta falta de precipitacions va permetre que les vinyes estiguessin molt sanes que acompanyat amb un constant vent que entrava de garbí i llevant provocaven una humitat ambiental relativament mitja que nos les deixaven secar al 100%, les vinyes ho agraiem.

La suma de tots aquest factors van propiciar una carga elevada de raïm i amb un estat sanitari perfecte. El setembre continuava sec, les primeres pluges de tardor van arribar a finals d'octubre. Aquest punt va ser clau per a portar al límit la maduració del raïm, podent escollir la data perfecte per a la recol·lecció sense pressions meteorològiques.

El resultat ha estat un raïm sa i molt madur que ens ha permès unes maceracions llargues aportant al vi uns tanins molt presents però suaus, una carga de fruita madura que aporta melositat als vins acompanyada d'una sensació de dolçor que només s'aconsegueix amb una recolecció en el precís moment. Una gran anyada amb uns vins de molta complexitat, amb bona capacitat d'envelliment però amb una fruita intensa que els permet gaudir des del primer moment. Celebrem-ho!

Propòsit negre 2017

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Elegant, tranquil, llarg i complexe. Vinificat amb garnatxa negra, sirà, carinyena i cabernet sauvignon. Les 3 envellides per separat en bota de roure francès Allier. Un vi madur per beure amb calma"

Color: intens, capa alta, roig potent.

Nas: amb entrada tímida que agafa força en segons. Amb notes de fruita negra vainilla, xocolata negra, clau.

Boca: Elegant i fi, estructurat, rodó i complexe.

Producció: 2.532 ampolles.

Vinificació: les 3 varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox.

Les 3 varietats envellides en bota de roure francès Allier entre 8 i 12 mesos.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,40

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,18

PH: 3,54

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 40



2017, un any de sequera i calor

L'hivern va ser poc habitual, si tenim en compte que sol ploure entre 150 i 200 litres i només en van caure 59. També les temperatures es van mostrar atípiques, molts suaus durant aquest hivern poc plujós i a la primavera dos graus per damunt de la mitjana. Com a conseqüència, la brotada de les vinyes es va avançar deu dies i la floració va arribar abans.

Aquestes condicions van permetre un estat sanitari molt bo. Després va venir el temps de verema, que, comparat amb altres anys, vam començar ben aviat, amb quinze dies d'antelació. A mesura que la verema avançava, vam anar confirmant les peculiaritats extremes de l'any: baies petites, acideses altres, pH baix i menys producció.

Això sí, les varietats autòctones, sobretot les garnatxes blanca, negra i la carinyena, més adaptades al clima, van suportar dignament la duresa de l'any. El resultat: una bona expressió aromàtica i gustativa.