

# 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 SO<sub>2</sub>T [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 /m<sup>2</sup>, 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 2018

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Elegant, tranquil, llarg i complexe. Vinificat amb garnatxa negra, monastrell i carinyena. 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.

**Grau alcohòlic (% Vol.): 13,40**

**Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,18**

**PH: 3,54**

**Sulfurós Total SO<sub>2</sub>T [mg / l]: 40**



## 2018, Un any molt difícil

Veníem de 2 anys amb una sequera important i un avançament d'estats fenològics que preveien un canvi de paradigma ( canvi climàtic?) en el cultiu de la vid.

L'hivern va començar amb temperatures suaus i poques precipitacions però el febrer va avançar el que seria un any molt plujós i vàrem ser molts els que ens vàrem entusiasmar. La brotació a principis de març es posava a lloc de nou.

La primavera va doblar les precipitacions del 2017 i l'observació, seguiment i tractament pels fongs havia de ser rigorosa i constant, doblant la feina d'anteriors anys. El quallat va ser correcte però les primeres taques de mildiu entraven i començava la preocupació. A partir del maig a Calonge entra més llevant que tramuntana i provoca més humitat en l'ambient dificultant més el control dels fongs.

Vàrem arribar a l'estiu amb bon vigor a la planta però ja havíem perdut una part de fruit pel camí sobretot en les varietats més sensibles com la garnatxa, ull de llebre i carinyena. El setembre degut a les pluges feia difícil trobar el punt exacte de maduració per a veremar i les maduracions fenològiques s'endarrerien. Les més tardanes com el monestrell o el cabernet van entrar a principis d'octubre.

El resultat de l'any ha estat una baixada de producció d'un 16% aproximadament en les varietats garnatxa blanca i negra. Per ponderar aquesta situació hem fet una rigorosa selecció de raïms tant al camp com al celler que ens donarà uns vins concentrats, amb uns tanins ben posats i amb bona capacitat d'envelliment.