

Propòsit blanc 2021

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



2021, una gran anyada al Baix Empordà

Un dels factors que més ens influencia als viticultors és la pluviometria i aquesta va estar per sota de la mitjana dels últims 30 anys, un total de 489,3mm, (La mitjana és de 671mm). Però el més destacable és que aquesta es va repartir en 5 episodis on la pluja va deixar uns 50 mm aprox per dia. Aquest apartat te varis efectius negatius i algun de positiu com s'ha donat aquest any.

La brotació va ser correcte amb les garnatxes avançant-se com a la resta com és el normal. La primavera del 2021 es pot considerar seca amb l'aspecte positiu que comporta; Menys o nul atac de fongs amics de la humitat com l'oïdi i el mildiu. El problema va ser que vàrem arribar a principis d'estiu amb una planta cansada i una carga de raïm mitjana. L'estiu anava avançant i el gra no es volia inflar, algunes fulles mostraven símptomes de debilitat. Les plantes joves necessitaven de reg extern per sobreviure a la sequera.

La gran sorpresa va venir el 4 d'agost quant ningú s'ho esperava. 45 litres en un sol dia! Èxtasi per el camp i les plantes en el moment que més ho necessitaven. El raïm es va inflar, la planta es va revitalitzar, la fulla va tornar a treballar de nou. Va ser l'empenta perfecta per arribar a veremes en les millors condicions.

La verema perfecte és la que pots escollir la data perfecte per recollir, sense pressions meteorològiques, així va ser. 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 recol·lecció 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 2019

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Elegant, tranquil, llarg i complexe. Vinificat amb garnatxa negra i monastrell.
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 2 varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox. 6 mesos de cria en roure francès.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,40

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,18

PH: 3,54

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 40



2019, una anyada rodona

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 agraïen.

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!