Viniric
CALONGE · EMPORDÀ

Propòsit negre

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Elegant, tranquil, llarg i complex. 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: 7.532 ampolles.

Vinificació: varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox. Entre 6 i 8 mesos de criança en roure francés.

Grau alcohòlic (% Vol.): 14,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,18

PH: 3,54

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 40



Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Propòsit blanc

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: 3.428 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 6 mesos en criança de roure francès.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,49

PH: 3,51

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 52

