Viniric
CALONGE · EMPORDÀ

# Propòsit tinto

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Elegante, tranquilo, largo y complejo. Vinificado con garnacha negra y monastrell. Un vino maduro para beber con calma."*

**Color:** intenso, capa alta, rojo potente.

**Nariz:** con entrada tímida que toma fuerza en segundos. Con notas de fruta negra, vainilla, chocolate negro, clavo.

**Boca:** Elegante y fino, estructurado, redondo y complejo.

**Producción:** 7.532 botellas.

**Vinificación:** variedades vinificadas por separado. Derrapado y prefermentación en frío de 2 días a baja temperatura. Maceración/fermentación durante 10 días en inox. Entre 6 y 8 meses de crianza en roble francés.

**Grado alcohólico (% Vol.): 14,00**

**Acidez Total [g / l Tartárico]: 5,18**

**PH: 3,54**

**Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 40**



Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

# Propòsit blanco

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

*"Garnacha blanca y malvasía. Hemos buscado un vino elegante que con un pequeño paso de 2 meses de crianza en roble francés le aporta la complejidad que buscamos en un vino gastronómico."*

**Color:** verde potente y vivo debido a la no clarificación ni filtración.

**Nariz:** de gran complejidad, especias, flores y frutas blancas.

**Boca:** con una acidez muy viva pero bien integrada, voluminoso y largo, con un especial recuerdo y muy agradable

**Producción:** 3.428 botellas.

**Vinificación:** Selección de uva en el viñedo. Derrapado y maceración de 24 horas. Fermentación en frío durante 12 días. 3 meses con sus lías con removido sin clarificar, filtrar, ni estabilizar. 450 litros han pasado 2 meses en crianza de roble francés.

**Grado alcohólico (% Vol.): 13,00**

**Acidez Total [g / l Tartárico]: 5,49**

**PH: 3,51**

**Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 52**

