Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

A Calonge hi trobem un caldo de cultiu d'autenticitat i biodiversitat.
Durant molts anys s'han conservat, plantat i reempeltat varietats antigues úniques al nostre poble que amb molt d'esforç i fugint de tendències alguns pagesos han sabut mantenir.

Com abans negre

"Aquest vi d'escassa producció és un exemple d'història viva i present valent."



Vi natural sense sulfits afegits.

Varietats: Negre calmet.

Procedència: Vinya d'en Caín. No tenim registre de la plantació però creiem que uns 50 anys aproximadament.

Vinificació: Data de verema buscant una maduració elevada ja que aquesta varietat presenta uns tanins valents.
Selecció en vinya per obtenir grans 100% sans.
Derrapat i trepitjat amb suavitat.
Fermentació de 10 dies aprox en baixa temperatura.

Grau alcohòlic (% Vol.): 14,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 3,71

PH: 3,12

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 49