



VINS DE LA MEMÒRIA

PARAULES LÍQUIDES



reVOLT



DO EMPORDÀ

2021

1042 botelles

Camí de Banyuls

210 msnm

Terrer de Pissarres

0,8 ha

Orientació SUD-OEST

Verema Manual

Rendiment de la vinya

3000 kg/ha

Carinyena Negra 100%

Fermentació espontània amb llevats salvatges del propi raïm, vinificació en disposit de formigó i criança de 6 mesos en bocois de castanyer de 650 litres.

Al no haver estat sotmès a cap estabilització ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps.

*conté menys de 25mg/l de sulfits afegits

Vol. % alc: 14,40°

Acd.T: 6,3

PH: 3,42

SO2 Total: 0,6

Acd.V: 0,43

Vi negre de profund color morat i violaci d'elegant rivet púrpura i malva, nas intens i profund on predominen les herbes de marge, les flors de liles i fruites negres. La seva boca és sedosa i vellutada, de llarg recorregut, volum i permanència. Trobarem una fusta absolutament integrada i amable que arrodoneix uns tanins madurs i cruixents. Aquesta carinyena centenària, airejada per la tramuntana i situada en un dels "grand cru" de l'Empordà és una joia d'arqueologia enològica que ens permet descobrir l'essència d'una terra, un paisatge i una història. Per la seva extremada elegància i envoltant pas per boca, aquest vi negre és perfecte per acompanyar cuines tradicionals de temps reposat, carns de caça, rostits casolans especiats i per descomptat, per maridar les millors carns del territori.