

Viticultura

Podes curtes, mínima aportació de matèria orgànica, esporga, escabellat i desfullat per tal de tenir una paret de vegetació adequada i bona aireació i insolació del raïm. Finalment, si és necessari, es cull algun raïm per arribar a l'equilibri bucat de producció en la vinya.

Finca Embigats de la Maria

A 440 m d'alçada, emparada en la barreja de climes continental i mediterrani propis de les conques interiors, hi ha la finca Embigats de la Maria. Aquesta, d'ull de llebre de més de 25 anys d'edat, arrela profundament en el sòl de gresos i margues vermelles.

Elaboració i criança

Collita manual en caixes de 20kg i verema seleccionada a la vinya. 15 dies de maceració a 25°C amb alternança de remuntatges amb i sense ventilació i també enfonsament manual del barret. Fermentació espontània per part de llevats autòctons. Lleuger premsat i fermentació malolàctica en bótes de roure bàsicament francès, però també hongarès i americà. La criança es perllonga pels voltants de 12 mesos. Una filtració lleugera i embotellat.

Nota de tast

Profund color vermell robí amb tonalitats violàcies. Aroma intens i franc on predominen les espècies i les notes balsàmiques de sota-bosc i garriga mediterrània, amb un rerefons de fruita madura i en compota (pruna i móra). Pas de boca molt suau, de tonicitat vellutada, carnós, estructurat i voluminós però d'una elegància extraordinària. En conclusió, aquest vi és una fita innegable en la recerca de les virtuts d'un raïm molt especial i delicat, d'adaptació difícil a les terres catalanes i de capriciosa reputació.

Ceps 100% ull de llebre (tempranillo) procedent d'una producció exclusiva d' 1 hectàrea.

Edat de les vinyes: 25 anys de mitja.



Medalla de bronze vi negre Criança al concurs girovi2009. Girona
Guia Catalunya 2010 - 8,79 punts
Guia Peñin 2010 - 87 punts



GUSPI - EMBIGATS DE LA MARIA 2007

Viticultura

Podes curtes, mínima aportació de matèria orgànica, esporga, escabellat i desfullat per tal de tenir una paret de vegetació adequada i bona aireació i insolació del raïm. Finalment, si és necessari, es cull algun raïm per arribar a l'equilibri bucat de producció en la vinya.

Finca Embigats de la Maria

A 440 m d'alçada, emparada en la barreja de climes continental i mediterrani propis de les conques interiors, hi ha la finca Embigats de la Maria. Aquesta, d'ull de llebre de més de 25 anys d'edat, arrela profundament en el sòl de gresos i margues vermelles.

Elaboració i criança

Collita manual en caixes de 20kg i verema seleccionada a la vinya. 15 dies de maceració a 25°C amb alternança de remuntatges amb i sense ventilació i també enfonsament manual del barret. Fermentació espontània per part de llevats autòctons. Lleuger premsat i fermentació malolàctica en bótes de roure bàsicament francès, però també hongarès i americà. La criança es perllonga pels voltants de 12 mesos. Una filtració lleugera i embotellat.

Nota de tast

Profund color vermell robí amb tonalitats violàcies. Aroma intens i franc on predominen les espècies i les notes balsàmiques de sota-bosc i garriga mediterrània, amb un rerefons de fruita madura i en compota (pruna i móra). Pas de boca molt suau, de tonicitat vellutada, carnós, estructurat i voluminós però d'una elegància extraordinària. En conclusió, aquest vi és una fita innegable en la recerca de les virtuts d'un raïm molt especial i delicat, d'adaptació difícil a les terres catalanes i de capriciosa reputació.

Ceps 100% ull de llebre (tempranillo) procedent d'una producció exclusiva d' 1 hectàrea.

Edat de les vinyes: 25 anys de mitja.



Medalla de bronze vi negre Criança al concurs girovi2009. Girona
Guia Catalunya 2010 - 8,79 punts
Guia Peñin 2010 - 87 punts



GUSPI - EMBIGATS DE LA MARIA 2007

Viticultura

Podes curtes, mínima aportació de matèria orgànica, esporga, escabellat i desfullat per tal de tenir una paret de vegetació adequada i bona aireació i insolació del raïm. Finalment, si és necessari, es cull algun raïm per arribar a l'equilibri bucat de producció en la vinya.

Finca Embigats de la Maria

A 440 m d'alçada, emparada en la barreja de climes continental i mediterrani propis de les conques interiors, hi ha la finca Embigats de la Maria. Aquesta, d'ull de llebre de més de 25 anys d'edat, arrela profundament en el sòl de gresos i margues vermelles.

Elaboració i criança

Collita manual en caixes de 20kg i verema seleccionada a la vinya. 15 dies de maceració a 25°C amb alternança de remuntatges amb i sense ventilació i també enfonsament manual del barret. Fermentació espontània per part de llevats autòctons. Lleuger premsat i fermentació malolàctica en bótes de roure bàsicament francès, però també hongarès i americà. La criança es perllonga pels voltants de 12 mesos. Una filtració lleugera i embotellat.

Nota de tast

Profund color vermell robí amb tonalitats violàcies. Aroma intens i franc on predominen les espècies i les notes balsàmiques de sota-bosc i garriga mediterrània, amb un rerefons de fruita madura i en compota (pruna i móra). Pas de boca molt suau, de tonicitat vellutada, carnós, estructurat i voluminós però d'una elegància extraordinària. En conclusió, aquest vi és una fita innegable en la recerca de les virtuts d'un raïm molt especial i delicat, d'adaptació difícil a les terres catalanes i de capriciosa reputació.

Ceps 100% ull de llebre (tempranillo) procedent d'una producció exclusiva d' 1 hectàrea.

Edat de les vinyes: 25 anys de mitja.



Medalla de bronze vi negre Criança al concurs girovi2009. Girona
Guia Catalunya 2010 - 8,79 punts
Guia Peñin 2010 - 87 punts



GUSPI - EMBIGATS DE LA MARIA 2007