



• CELLER •
VINS EXTREMS

Garriguella. Girona
D.O. EMPORDÀ



Clos es Vent blanc: Elaborado exclusivamente con uva Macabeo, procedente de tres fincas muy cercanas, pero con suelos muy diferenciados. Una con suelo arenoso, otra con suelo arcilloso y la tercera finca con suelo pizarroso.

Reposa en depósitos de acero inoxidable durante 6 meses con sus lias gruesas y 8 más con sus lias finas. Una vez finalizados estos 14 meses reposa en depósitos de hormigón. Es un vino con carácter y muy goloso.

Producción 1400 botellas. 13.5% vol. (Ref. V002037)

Clos es Vent negre: Coupage de Monastrell, Merlot y un toque de Syrah vendimiados por separados a finales de Septiembre, para conseguir el óptimo punto de maduración. Reposa con sus lias durante 5 meses, posteriormente la Merlot y la Syrah pasan a bodega de roble francés durante 15 meses, mientras que la Monastrell permanece en depósitos de cemento para conservar su frescura. Una vez finalizada este tiempo de crianza, se procede a hacer el ensamblaje de las tres variedades.

Producción unas 3500 bot. 14.5% vol (Ref. V002036)