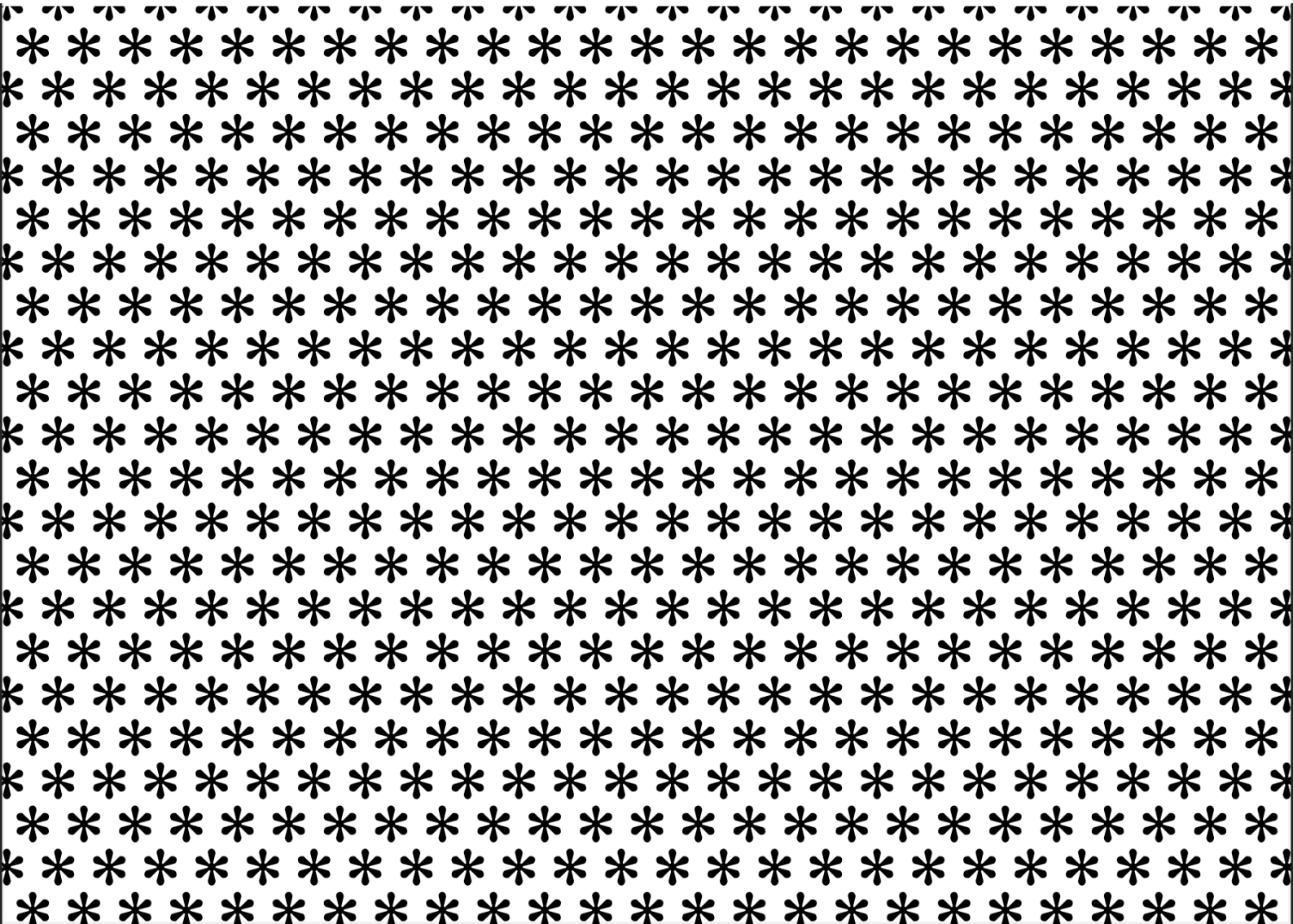
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Microvins* Carinyena Blanca
Bocoi de castanyer del Montseny

Concepte: Microvins* és el nostre projecte de recerca i experimentació dedicat a les varietats tradicionals i singulars de l'Empordà. Des del 2010, cada verema elaborem una quinzena de petites vinificacions procedents de vinyes velles i parcel·les úniques, amb l'objectiu de conèixer en profunditat el potencial de cada varietat i de cada terrer. El **Microvins* Carinyena Blanca** neix d'aquest esperit explorador i posa en valor una varietat blanca identitària fermentada en bocois tradicionals de castanyer del Montseny i excepcionals de l'Empordà. Procedent de ceps vells i de producció molt limitada, aquest vi és l'expressió més pura d'un patrimoni vitícola gairebé desaparegut, preservat gràcies a la recuperació i el treball de la vinya.

Elaboració: Verema manual amb una acurada selecció del raïm tant a la vinya com a l'entrada al celler. Desrapat i premsat suau, sense maceració de pells. El most flor i el most de la primera premsada fermenten es clarifiquen i fermenten en bocois, la bóta tradicional catalana de 650L de castanyer del Montseny. Un cop finalitzada la fermentació, el vi es clarifica, es filtra i s'estabilitza abans de l'embotellament, amb l'objectiu de conservar-ne la puresa, la frescor i el caràcter varietal.

Envelliment: La fermentació té lloc en **bocois, la bóta tradicional catalana de 650 litres**, elaborada amb fusta de **castanyer del Montseny**. Posteriorment, el vi hi roman en criança fins a completar aproximadament un any, un procés que n'afavoreix la complexitat, el volum en boca i la integració dels aromes, respectant sempre l'expressió varietal de la Carinyena Blanca.
Composició: La **Carinyena Blanca** és una de les varietats més escasses i singulars del patrimoni vitícola català. Històricament present a l'Empordà, és una mutació natural de la Carinyena Negra que ha sobreviscut gràcies a la conservació de vinyes velles. És una varietat de frontera, compartida amb la Catalunya Nord molt minoritària; a l'Empordà hi ha unes 20ha que fins fa poc temps eren les úniques de tota la Península Ibèrica. De brotada tardana i bona adaptació al clima mediterrani, ofereix rendiments moderats i raïms de gran qualitat. Els seus vins destaquen per la frescor, la tensió i una marcada mineralitat, amb aromes de cítrics, herbes mediterrànies i flors blanques, així com una excel·lent capacitat d'envelliment que els permet guanyar complexitat amb el pas dels anys.
Origen: Aquesta vinya vella creix a Masarac, en l'antiga heretat Perxas, sobre sòls al·luvials molt pobres i drenants, amb una elevada presència de graves i còdols. Aquestes condicions limiten de manera natural la producció i afavoreixen una maduració lenta i equilibrada, donant lloc a una Carinyena Blanca de gran tensió, profunditat i marcada expressió mineral.
Certificacions: Producció Agrària Ecològica certificada.
Anyada actual: 2024
Graduació: 12,5% vol.
Climatologia: Després de diversos anys marcats per la sequera, l'anyada 2024 va suposar un punt d'inflexió gràcies al retorn de les precipitacions durant la tardor, l'hivern i la primavera, que van permetre recuperar parcialment les reserves hídriques del sòl i afavorir un desenvolupament equilibrat de la vinya. L'estiu, càlid però sense episodis extrems prolongats, i la Tramuntana, que va contribuir a mantenir un excel·lent estat sanitari del raïm, van propiciar una maduració lenta i homogènia. El resultat és una anyada d'una gran

amb un excel·lent potencial d’evolució.
Producció: Poc més de mil ampolles.

Notes de tast: Vi de color groc palla, net i brillant. En nas destaca per la seva elegància i complexitat, amb un clar predomini de les notes cítriques, acompanyades de records d'herbes mediterrànies i flors blanques. Amb l'aire apareixen subtils matisos minerals i lleugers records d'hidrocarburs, característics de la varietat i de la seva evolució. En boca és un vi sec, fresc i vibrant, amb una acidesa ben integrada que li aporta tensió i recorregut. Presenta una textura untuosa, un final llarg i persistent i una marcada expressió del terrer. La seva estructura i equilibri li confereixen un excel·lent potencial d'envelliment, evolucionant favorablement en ampolla durant els propers anys.

Maridatge: La seva frescor, salinitat, estructura i complexitat aromàtica el converteixen en un excel·lent acompanyant de formatges curats d'ovella, peixos blancs, cremes i sopes de peix. També harmonitza molt bé amb carns blanques a la planxa, peixos de textura gelatinosa —com el rap, el turbot o el bacallà— i elaboracions amb salses suaus o tocs d'herbes mediterrànies. Un vi gastronòmic, versàtil i amb prou personalitat per acompanyar tant plats delicats com propostes de més intensitat.

Recomanació de consum: Es recomana servir-lo entre 8 i 10 °C per apreciar tota la seva complexitat aromàtica i la seva textura en boca. És convenient obrir l'ampolla uns minuts abans del servei perquè el vi s'expressi amb plenitud. La seva estructura, salinitat, acidesa i criança en bocoi li confereixen un excel·lent potencial d'evolució en ampolla, que pot superar els 5-8 anys en bones condicions de conservació.
Al·lergens: Conté sulfits.
Envàs: Ampolla Cru fosca de 750 ml.
Tancament: Tap de suro natural certificat com a 'Tap de Finca'. Aquest és un projecte impulsat a l’Empordà pels cellers, la DO Empordà i el sector surer local que posa en valor el suro de proximitat, elaborant taps a partir de la producció d’una mateixa finca surera. Aquesta iniciativa garanteix la traçabilitat del tap des del bosc fins a l’ampolla, alhora que contribueix a la gestió sostenible de les suredes, un dels ecosistemes més emblemàtics del Mediterrani. Apostar pels Taps de Finca significa preservar un patrimoni natural i cultural únic, reduir l’impacte ambiental i reforçar el vincle entre el vi, el territori i un dels materials més nobles i sostenibles que existeixen.
Presentacions disponibles: Estoig de 3 ampolles.
Observacions: Aquesta fitxa és informativa i pot contenir imprecissions. El seu contingut no es pot considerar definitori i no se'n poden derivar efectes legals.

Análisis de la añada:

pH: —	**Acidesa:** —	**SO2 lliure:** —
SO2 total: —	**Sucres:** —	

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es