

Racò
del Savi

Racó del Savi

NAMING

Racó del Savi, “el rincón del sabio”. Evoca al sabio, que guarda su saber las cepas antiguas de uva.

El naming transmite respeto, experiencia y profundidad, como el vino tinto que representa.

"Racó" sugiere intimidad y "Savi" añade humanidad y memoria al conjunto.

CONCEPTO

El Racó del Savi es más que un vino; es una memoria líquida. Este tinto de viñas de más de 40 años evoca la figura del abuelo, el sabio de la familia, quien representa el arraigo, la tradición y la transmisión generacional del saber. El nombre, en catalán, hace alusión a ese lugar íntimo y simbólico donde el conocimiento se compartía con paciencia, y donde la vida encontraba pausa y reflexión. Ese rincón —real o imaginado— se convierte aquí en el punto de partida para una narrativa visual y sensorial.

La etiqueta adopta la forma de una carta abierta, un gesto gráfico que remite a la práctica antigua de escribirse entre generaciones. Este recurso establece una conexión directa con la memoria familiar, en la que las cartas no solo eran portadoras de palabras, sino también de afecto, de consejos y de historias. La postal incluida refuerza este vínculo emocional, funcionando como un elemento nostálgico que resignifica el diseño desde un lugar íntimo y sabiduría.



ETIQUETAS

Racó del Savi, “el rincón del sabio”, evoca un espacio íntimo de conocimiento.

La etiqueta frontal se plantea como una carta abierta, con el logo y un fondo caligráfico que remiten a esa sabiduría compartida.

La etiqueta trasera funciona como carta cerrada, donde se recoge la información para el consumidor.



Racó del Savi

Vino tinto elaborado a partir de viñas de más de 40 años
Variedades de Garnatxa Negra y Carinyena.
Destaca por su estructura y persistencia en boca.
Maridaje ideal con carnes rojas a la brasa,
estofados y cocina tradicional.

FINCA LATENT
D.O. Empordà

Servir entre 8°C y 10°C
14,5% Vol. 750 ml



Racó del Savi

Vino tinto elaborado a partir de viñas de más de 40 años
Variedades de Garnatxa Negra y Carinyena.
Destaca por su estructura y persistencia en boca.
Maridaje ideal con carnes rojas a la brasa,
estofados y cocina tradicional.

FINCA LATENT
D.O. Empordà

Servir entre 8°C y 10°C
14,5% Vol. 750 ml



FINCA LATENT

FINCA LATENT

FINCA LATENT

Finca Latent es una bodega familiar y tradicional planteada como marca y punto de partida del proyecto académico.

Bajo este paraguas, se desarrolla Racó del Savi como una propuesta de vino tinto con identidad propia.

El vino y la marca se integran de forma sutil en elementos como la cápsula, reforzando el origen del producto.

FINCA LATENT



El vino
 respira lentamente en la
 penumbra de la caba como si guardara en
 su interior la memoria dulce de la tierra
 casi secreto en su forma de abrirse en ese
 leja a rasar del todo que irán a la y de la
 la mesa de la curia para la ruda
 entregarse a la piel, irán de un b
 cada sorbo es un recorrido para llevar a su
 como una crispa que enciende el paladar que
 con calma ocupando el espacio con una presencia
 permanece que se queda unos segundos de
 un aroma de ore magna al instante era de un ba
 un aroma suscitaba el interés en el instante ex
 nent reri in vultu e vestu esse homo es se consegu
 accumbant e in golo otio dignis qui
 oresh i



do se
 cuerva a la madura
 de la mesa exacto para
 lugar por el sol durante meses
 es un vino ligero y ácido viva despierta
 o ligero en voliente o preciso que se extienda
 a la boca ese efecto de que
 no una conversación que no termina de
 un aroma de ore magna al instante era de un ba
 un aroma suscitaba el interés en el instante ex
 nent reri in vultu e vestu esse homo es se consegu
 accumbant e in golo otio dignis qui
 oresh i

FINCA LATENT



CAJA DE MADERA

La caja de madera actúa como extensión de la identidad del vino.

Integra el logo del producto y de la marca, reforzando su origen y coherencia visual.

El patrón caligráfico de la etiqueta frontal se traslada a la superficie, conectando todos los elementos del sistema gráfico.



FINCA LATENT



Racó
del Savi

D.O EMPORDÀ
Racó
del Savi