



FIGUERALS 2018

Carinyena

El 2016 neixen nous vins a JGV. Concretament, quatre vins de parcel·la (els 'Crus') i un cupatge, tots ells negres.

Ja de bon inici han estat puntuats molt bé per crítics internacionals i nacionals, i això ha fet que haguéssim de repartir les ampolles de la millor manera possible pels diferents països on exportem.

- ✓ Figuerals Carinyena 2018 – 92 punts - James Suckling (USA)
- ✓ Figuerals Carinyena 2017 – 93 punts – Guia Peñín
- ✓ Figuerals Carinyena 2016 – 94 punts – Guia Peñín

Dos d'ells provenen de la **parcel·la Figuerals**, localitzada a la Serra d'Almos. La meitat de la finca està plantada amb Carinyena i l'altre meitat amb Garnatxa Negra. Així doncs tenim dos vins varietals diferents de la mateixa parcel·la.

El més important d'aquests vins és la seva **pròpia finca** i justament, la de Figuerals, és la **més peculiar**. És **extremadament calcària** i molt **pobre en matèria orgànica**. S'hi barreja **argila i pedra**, i està dividida en terrasses per baixos murs de pedra seca.

L'entorn és idíl·lic. Al seu voltant, plantes i **bosc**os que la protegeixen de forts vents i de possibles plagues. I ajuden a mantenir **temperatures més fresques**, tant necessàries per la ubicació de la finca, a 285 msnm. Els ceps tenen al voltant de 45 anys i ens donen poc fruit, però molt **sa i molt concentrat**.

Tots els treballs a la vinya són **manu**als i no utilitzem cap producte químic-sintètic. Seguint els principis del cultiu **ecològic i biodinàmic**, garantim la biodiversitat, la sostenibilitat de la vinya i l'essència del seu **origen**.

Al celler, acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé **sense intervenir-hi**. D'aquesta manera mantenim l'**essència** de la varietat de raïm i de la parcel·la fins el resultat final.

De caràcter aventurer, sorprenent i encisador.

Ens omple de fruits negres i ens recorda les passejades entre boscos humits. Mores, nadius, fullaraca i notes silvestres.

Tocs minerals, grafit i rocs.

Fresc, expressiu i expansiu.