



FIGUERALS 2018

Garnacha Tinta

En 2016 nacieron nuevos vinos en JGV. En concreto, cuatro vinos de parcela (los 'Crus') y un *coupage*, todos ellos tintos.

Desde el principio han sido puntuados muy bien por la crítica internacional y nacional, y esto ha hecho que tengamos que repartir las botellas de la mejor manera posible por los diferentes países donde exportamos.

- ✓ Figuerals Garnacha 2018 – 92 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ Figuerals Garnacha 2017 – 94 puntos – Guia Peñín
- ✓ Figuerals Garnacha 2017 – 94 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ Figuerals Garnacha 2016 – 94 puntos – Guia Peñín

Dos de ellos provienen de la **parcela Figuerals**, localizada en la Serra d'Almos. La mitad de la finca está plantada con Garnacha Tinta y la otra mitad con Cariñena. Así pues tenemos dos vinos varietales distintos de la misma parcela.

Lo más importante de estos vinos es la **propia finca** y justamente, la de **Figuerals**, es la **más peculiar**. Es **extremadamente calcárea** y muy **pobre en materia orgánica**. Se mezclan **arcillas** y **piedras**, y está dividida en terrazas que las separan bajos muros de piedra muy antiguas.

El entorno es idílico. A su alrededor, plantas y **bosques** que la protegen de fuertes vientos y de posibles plagas. Y ayudan a mantener **temperaturas más frescas**, tan necesarias por la ubicación de la finca, a 285 msnm. Las cepas tienen alrededor de 45 años y nos dan poca uva, pero muy **sana** y con **mucha concentración**.

Todos los trabajos en la viña son **manuales** y no utilizamos ningún producto químico-sintético. Siguiendo los principios del cultivo **ecológico** y **biodinámico**, garantizamos la biodiversidad, la sostenibilidad de la viña y la esencia de su **origen**.

En la bodega, acompañamos la uva en su transformación, pero casi sin intervención. De esta manera mantenemos la esencia de la variedad de la uva y de la parcela hasta el resultado final.

De carácter extraordinario, apasionado y franco.

Frutas rojas, cereza, granada y toques cítricos de fondo.

Hierbas mediterráneas, así como lavanda, violetas y toques especiados. Pimienta blanca y cedro.

Muy fresco, vibrante y voluminoso.