



## GRANIT 2020

Garnatxa Blanca

El **Granit** és el vi blanc més **complex** i més especial del celler. Tot i que la zona del Montsant i del Priorat es coneix més pels seus vins negres, quan es treballa una finca com la del Granit, ja es preveu un **gran vi**.

Al ser un vi elaborat a partir d'una **sola parcel·la**, la seva producció és **limitada** i la pròpia anyada en determina la quantitat d'ampolles.

A nivell nacional i internacional, ha tingut sempre bones crítiques. Aquí alguna de les **puntuacions**:

- ✓ Granit 2018 – 93 punts – James Suckling (USA)
- ✓ Granit 2018 – 92 punts – Guia Peñín
- ✓ Granit 2017 – 92 punts – James Suckling (USA)

El **Granit** prové d'una finca plantada amb **Garnatxa Blanca** (la varietat tradicional de la zona) i localitzada a Marçà. És una finca petita i està dividida en tres feixes. Com molt bé indica el seu nom, té un **sòl** argilo-calçari amb una **gran quantitat de granit descompost**. Això fa que la poca pluja que rep al llarg de l'any, dreni de forma natural. Per altra banda però, la seva proximitat amb el mar **Mediterrani** fa que la finca estigui exposada al **vent de Garbí** que li arriba cada tarda. Aquest vent beneficia la qualitat del raïm, ja que l'hidrata i ajuda a reduir malalties relacionades amb els fongs.

Tots els treballs a la vinya són **manuals** i no utilitzem cap producte químic-sintètic. Seguint els principis del **cultiu ecològic** i biodinàmic, garantim la biodiversitat de la zona, 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**. En fem una **tria exhaustiva** abans del procés de fermentació per assegurar que només el raïm més sa serà el que vinificarem.

El nostre repte, mantenir **l'essència** de la varietat de raïm i de la seva pròpia parcel·la. Només així podem oferir **vins únics** i que reflecteixin la seva pròpia anyada i el seu origen.

**De caràcter complex, mineral i gran.**

Aromes d'albercoc i poma, fruita un pèl verda. Flors blanques i herbes silvestres en el seu conjunt. Molta mineralitat, reflex fidel de la finca d'on prové.

Molt ampli, subtil i amb essència mediterrània.