



## GRANIT 2021

Garnacha Blanca

El **Granit** es el vino blanco más complejo y especial de la bodega. Aunque la zona del Montsant y del Priorat se conoce más por sus vinos tintos, cuando se trabaja una finca como la del Granit, ya se prevé un gran vino.

Al ser un vino elaborado a partir de una sola parcela, su producción es limitada y la propia añada determina la cantidad de botellas.

A nivel nacional e internacional, ha tenido siempre buenas críticas. Aquí alguna de las puntuaciones:

- ✓ **Granit** 2020 y 2018 - 93 puntos - James Suckling (USA)
- ✓ **Granit** 2018-92 puntos - Guía Peñín
- ✓ **Granit** 2017-92 puntos - James Suckling (USA)

### **Añada:**

Al inicio de la añada 2021 todos estábamos muy atentos a las condiciones climáticas y estábamos preparados a todos los niveles para que no hubiera ningún percance. Veníamos de un año 2020 muy complicado por la plaga de *mildiu* que hizo que la producción fuera muy escasa.

Después de la poda quemamos todos los sarmientos para que no quedara ni rastro de la enfermedad del año anterior.

El primer hecho muy remarcable fue la extraordinaria nevada que cayó los días 9 y 10 de enero y nos dejaron entre 60 y 80 cm de nieve en los viñedos. La comarca quedó incomunicada y totalmente blanca. No podíamos llegar a la bodega y estuvimos 15 días observando un paisaje maravilloso.

Los años de nieve siempre nos han dado vinos que al final han tenido una dimensión etérea y mágica.

Esta gran reserva de agua hizo que las plantas brotaran con fuerza, y una buena floración y un buen fruto, nos llenaron de esperanzas.

A finales de agosto empezamos la vendimia de los viñedos de uvas blancas de La Coma y Les Taules. Garnachas blancas en perfecto estado entraron en la bodega con grados alcohólicos extremadamente ajustados, debido seguramente a la gran reserva de agua que nos dio la nevada. Una añada con buena producción y calidad nos aventuran buenas vinificaciones.

A partir de ese momento, un intervalo de lluvias breves y diarias aporta mucha humedad al viñedo y no nos deja empezar a cosechar las variedades tintas. Quince días de lluvia intermitente, en los que el viento de Seré sopló muy poco y la oscilación térmica típica de la zona no se hacía notar.

Las uvas entraban en una fase más avanzada y no completaban la maduración como deseábamos. El problema de pudrirse se adelantaba día a día. No había más remedio que esperar a tener uvas en las condiciones óptimas que necesitamos para hacer nuestros vinos.

Los días 13, 14 y 15 de septiembre vendimiamos los privilegiados viñedos de Les Casetes y el Pas de l'Estudiant, con unas condiciones extraordinarias pero una producción bajísima.

Los viñedos viejos que componen La Florens nos sorprendieron un año más gracias a su autorregulación ante las adversidades. Uvas llenas de sensaciones frutales y frescas llegaban a la bodega.

Para el resto de vinos, intensificamos la selección de uva en el viñedo y aún más, en la entrada de la bodega. Fuimos muy rigurosos en este sentido. Esto nos llevó inexorablemente a otra añada de poca producción.

Los vinos que ahora están en la bodega envejeciendo, nos confirman nuestras sensaciones. Vinos llenos de fruta, sutilidad y seguro, de una elegancia que nos emocionará.

#### **Suelo:**

El **Granit** proviene de una finca plantada con Garnacha Blanca (la variedad tradicional de la zona) y localizada en Marçà. Es una finca pequeña y está dividida en tres bancales. Como bien indica su nombre, tiene un suelo arcillo-calcáreo con una gran cantidad de granito descompuesto. Esto hace que la poca lluvia que recibe a lo largo del año, drene de forma natural. Por otro lado, sin embargo, su proximidad con el mar Mediterráneo hace que la finca esté expuesta al viento **Garbí** que le llega cada tarde. Este viento beneficia la calidad de la uva, ya que la hidrata y ayuda a reducir enfermedades relacionadas con los hongos.

**Viticultura:**

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 de la zona, la sostenibilidad de la viña y la esencia de su origen.

**Elaboración:**

En la bodega, acompañamos las uvas en su transformación, pero sin apenas intervenir. Hacemos una selección exhaustiva de la uva antes de entrarla en la prensa neumática. Después de un prensado muy ligero, el mosto pasa directamente al *foudre* de 2.000 litros de capacidad de roble austríaco. Este tipo de roble no impacta sobre el vino y respeta al máximo los aromas primarios de la propia fruta. Al mismo tiempo le aporta estructura y volumen.

Después de fermentar, se queda en el mismo *foudre* alrededor de 7 meses con sus lías más finas que acaban de darle aromas extras y una textura más sedosa.

Nuestro reto, mantener la esencia de la variedad de uva y su propia parcela. Sólo así podemos ofrecer vinos únicos y que reflejen su propia añada y su origen.

**De carácter complejo, mineral y sabroso**

Aromas de albaricoque y manzana con toques de fruta un poco verde.

Flores blancas y hierbas silvestres en su conjunto. Nos muestra mucha mineralidad, reflejo evidente del suelo de donde procede.

Amplio en boca, sutil, elegante y con esencia mediterránea.

**Otra información**

DO Montsant

Ubicación del viñedo: Marçà – 330 msnm

Clima general: Mediterráneo con influencia Continental. Viento húmedo que llega del mar, el Garbí. Y el Seré, más seco, que nos llega del interior.

Variedades de uva: 100% Garnacha Blanca

Alcohol: 12,5 %

Producción: 3.672 botellas (0,75 cl.) y 50 botellas Magnum (150 cl.)