



## GRANIT 2021

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 2020 i 2018 – 93 punts – James Suckling (USA)
- ✓ Granit 2018 – 92 punts – Guia Peñín
- ✓ Granit 2017 – 92 punts – James Suckling (USA)

### **Anyada:**

A l'inici de l'anyada 2021 tots estàvem molt atents a les condicions climàtiques i estàvem preparats a tots nivells perquè no hi hagués cap contratemps. Veniem d'un any 2020 molt complicat per la plaga de míldiu que va fer que la producció fos molt escassa. Després de la poda vàrem cremar tots els sarments perquè no quedés ni rastre de la malaltia de l'any anterior.

El primer fet molt remarcable va ser l'extraordinària nevada que va caure els dies 9 i 10 de gener i ens van deixar entre 60 i 80 cm de neu a les vinyes. La comarca va quedar

incomunicada i totalment blanca. No podíem arribar al celler i vàrem estar 15 dies observant un paisatge meravellós.

Els anys de neu, sempre ens han donat vins que al final han tingut una dimensió etèria i màgica.

Aquesta gran reserva d'humitat, va fer que les plantes brotessin amb força, una bona floració i un bon fruit ens van omplir d'esperances.

A finals d'agost comencem la verema de les vinyes de raïms blancs de La Coma i Les Taules. Garnatxes blanques en perfecte estat entren al celler amb graus alcohòlics extremadament ajustats, degut segurament a la gran reserva de la nevada. Una anyada amb bona producció i una qualitat bona ens aventuren bones vinificacions.

A partir d'aquest moment, un interval de pluges breus diàries, aporta molta humitat a la vinya i no ens deixa començar a collir les varietats negres. Quinze dies de pluja intermitent, en que el vent de Seré va bufar molt poc i la oscil.lació tèrmica típica de la zona no es feia notar.

Els raïms entraven en una fase més avançada i no completaven la maduració com desitjàvem. El problema de podrir-se s'avançava dia rera dia. No hi havia més remei que esperar a tenir raïms en les condicions òptimes que nosaltres necessitem per fer els nostres vins.

Els dies 13, 14 i 15 de setembre vàrem veremar les privilegiades vinyes de Les Casetes i el Pas de l'Estudiant, amb unes condicions extraordinàries però una producció baixíssima.

Les vinyes velles que componen La Florens ens sorprenen un any més gràcies a la seva autoregulació davant les adversitats. Raïms plens de sensacions fruitoses i fresques arribaven al celler.

Per la resta de vins, vàrem intensificar la selecció a la vinya i encara més, a l'entrada del celler. Vàrem ser molt rigorosos per treballar amb un molt bon raïm. Això ens va portar inexorablement a una altra anyada de poca producció.

Els vins que ara són al celler en criança, ens confirmen les nostres sensacions. Vins plens de fruita, subtilitat i de ben segur, d'una elegància que ens emocionarà.

#### **Sòl:**

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-calcari 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.

#### **Viticultura:**

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**.

### **Elaboració:**

Al celler, acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé **sense intervenir-hi**. En fem una **tria exhaustiva** abans d'entrar-lo a la premsa pneumàtica. Després d'un premsat molt lleuger, el most passa directament al *foudre* de 2.000 litres de capacitat de roure austríac. Aquest tipus de roure no impacte sobre el vi i respecte al màxim els aromes primaris de la pròpia fruita. Al mateix temps li aporta estructura i volum. Després de fermentar, s'hi queda al voltant de 7 mesos amb les seves lies més fines que acaben de donar-li aromes extres i una textura més sedosa. 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.

### **Altra informació**

DO Montsant

Ubicació de la vinya: Marçà – 330 msnm

Clima general: Mediterrani amb influència Continental. Vent humit de Garbí i Seré de l'interior.

Varietats de raïm: 100% Garnatxa Blanca

Alcohol: 12,5 %

Producció: 3.800 ampolles (0,75 cl.) i 50 ampolles Magnum (150 cl.)