



## GRANIT 2020

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:

- ✓ **Granito** 2018-93 puntos - James Suckling (USA)
- ✓ **Granito** 2018-92 puntos - Guía Peñín
- ✓ **Granito** 2017-92 puntos - James Suckling (USA)

El **Granito** 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.

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.

En la bodega, acompañamos la uva en su transformación, pero sin apenas intervenir. Hacemos una selección exhaustiva antes del proceso de fermentación para asegurar que sólo la uva más sana será la que se vinifica.

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

**De carácter complejo, mineral y voluminoso.**

Aromas de albaricoque y manzana, fruta algo verde. Flores blancas y hierbas silvestres en su conjunto. Mucha mineralidad, fiel reflejo de la finca de donde proviene.

Muy amplio, sutil y con esencia mediterránea.