



LA FLORENS 2018

Garnacha Tinta

En 2014 nace, el que será hoy día, nuestro **vino icono**, La Florens.

Un vino de parcela elaborado 100% de Garnacha Tinta que proviene de una de las fincas más preciadas por la edad de sus cepas, por la calidad que nos ofrece y por su historia.

Desde entonces, la calidad de la uva y el resultado final del vino sigue siendo la de un vino muy fino, elegante y fresco. La pequeña producción anual la repartimos en diferentes países y estamos contentos que se haya valorado a nivel nacional e internacional desde su primer año de elaboración:

- ✓ La Florens 2018 – 92 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ La Florens 2017 – 93 puntos – Guia Peñín
- ✓ La Florens 2014 – Medalla de Oro – Berliner Wine Trophy (Alemania)

Además, fue el viñedo escogido para rendir homenaje a Florentina, la madre de Josep. Una historia real, humana y que transmite el carácter de una gran mujer a través de un gran vino.

La viña, ubicada en Marçà, tiene alrededor de **105 años** y está plantada en **vaso**. Esto hace que ella misma, con sus hojas, se proteja de las intensas horas de radiación solar. Plantada sobre un suelo **arcillo-calcáreo**, retiene la humedad y no sufre tanto si la

pluviometría fuera escasa. Como la mayoría de los suelos del Priorat, es muy pobre en materia orgánica y está situada sobre 340 msnm.

El **rendimiento** es realmente **bajo**, pero a cambio, nos ofrece una uva **extraordinaria** y nos permite elaborar alrededor de unas 2.400 botellas cada año.

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

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

De carácter elegante, amable y goloso.

Fruta roja y de bosque. Cereza, mora y toques de granada.

Especiados y balsámicos. Clavo, eucalipto y toques de menta.

Muy fresco, con acidez vibrante, taninos maduros y voluminoso.