



MAIMÓ 2018

Garnatxa Negra

El 2016 neixen nous vins a JGV. Concretament, quatre vins de parcel·la (els 'Crus') i un cupatge, tots ells negres.

Ja de bon inici han estat puntuats molt bé per crítics internacionals i nacionals, i això ha fet que haguéssim de repartir les ampolles de la millor manera possible pels diferents països on exportem.

- ✓ Maimó 2018 – 92 punts – James Suckling (USA)
- ✓ Maimó 2017 – 92 punts – Guia Peñín
- ✓ Maimó 2016 – 92 punts – Guia Peñín

El **Maimó** prové de la mateixa parcel·la que porta el mateix nom. Com la vinya de Figuerals, està localitzada a la Serra d'Almos. Allà hi hem trobat parcel·les **úniques** i molt interessants que ens han captivat i ens han conduït a elaborar aquests vins de **petita producció**.

El més important d'aquests vins és la seva pròpia parcel·la. En aquest cas, plantada amb **garnatxa negra** sobre un sòl de "**panal**", el sòl més típic de la zona del Montsant. És una barreja **argilo-calcària**, molt fina de textura i que ajuda a **retenir** les poques **pluges** que cauen en aquesta zona. El sòl és molt pobre en matèria orgànica i ens dona uns **rendiments** molt **baixos**.

Rodejada de **bosc**, queda protegida de fortes ventades i ajuda a mantenir unes temperatures més fresques que faciliten una **lenta i continuada maduració** del raïm. La finca està situada a 230 msnm i els ceps tenen al voltant de 45 anys.

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 i 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.

De caràcter generós, curiós i particular.

Fruits vermells madurs, fulla de figuera, cirera i pruna.

Mediterrani en essència, especiat i llaminer.

Lleuger, engrescador i peculiar.