



## PEDRABONA 2019

Garnacha Tinta / Cariñena

La aventura en la **DOCa Priorat** empieza el 2016 con la elaboración de la primera añada del **Pedrabona**, el primer vino que pertenece a esta denominación.

Después de haber explorado la zona del Montsant durante muchos años, decidimos hacer el salto a la denominación contigua porque vemos que hay muchas posibilidades. El Pedrabona es el primer vino y no será el último. Ahora que ya tenemos la nueva bodega completamente terminada, ya podemos hablar de un nuevo proyecto hecho realidad.

Hemos recuperado una **antigua casa de pueblo** en **Gratallops** que ya había sido una **bodega** durante décadas **hace más de 200 años**. En la planta central tenemos la zona de elaboración, y en el sótano, una preciosa sala de crianza con paredes originales de **piedra vista** y techo de “**vuelta catalana**” también original.

La añada 2019 del Pedrabona es la primera que producimos ya en la **nueva bodega-boutique**.

**Viñas viejas**, todas alrededor de Gratallops, de **garnacha tinta** y **cariñena**. Fincas pequeñas, separadas con muros de piedra, la mayoría plantadas en **vaso** y en suelos típicos de **llicorella**, la pizarra del Priorat. Realmente es un paisaje idílico y del cual solo podemos obtener uvas de calidad y de gran potencial.

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 y la sostenibilidad de la viña y la esencia de su **origen**.

De **carácter fino, complejo y tradicional**.

Fruta de bosque, hojas secas, cedro y algunas notas de grafito. Ligereza y complejidad.