



PEDRABONA 2019

Garnatxa Negra / Carinyena

L'aventura a la **DOQ Priorat** comença el 2016 amb l'elaboració de la primera anyada del **Pedrabona**, el primer vi que pertany a aquesta denominació.

Després d'haver explorat el Montsant durant molts anys, decidim fer el salt a la denominació del costat perquè hi veiem un munt de noves possibilitats.

El **Pedrabona** és el **primer vi** i no en serà l'últim. Ara que ja tenim el **nou celler** completament acabat per elaborar-hi. Ja podem parlar d'un nou projecte fet realitat. Hem recuperat una **antiga casa de poble** a **Gratallops** que ja havia estat un **celler** durant dècades **fa més de 200 anys**. A l'entrada hi tenim la zona d'elaboració, i al soterrani, una preciosa sala d'envelliment amb parets **originals de pedra vista** i **sostre de volta catalana** també **original**.

L'anyada **2019** del **Pedrabona** és la primera que elaborem ja dins el nou **celler-boutique**. **Vinyes velles**, totes al voltant de Gratallops, de **garnatxa** i **carinyena**. Finques petites, separades amb murs de pedra, la majoria plantades en vas i en sòls típics de **llicorella**, la pissarra del Priorat. Realment, és un paisatge idíl·lic, del qual només hi poden créixer raïms de qualitat i de gran potencial.

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**.

De **caràcter fi, complex i tradicional**.

Garnatxa i carinyena a parts igual, fermenta i envelleix al voltant d'uns 14 mesos en un *foudre* troncocònic de roure austríac.

Ens trasllada a zones força seques, a finques amb sòls molt pobres en matèria orgànica i molt minerals.

Fruita de bosc, fulles seques, cedre i alguna nota de grafit. Lleugeresa i complexitat.