



## TERRITORI 2018

Garnacha Tinta / Cariñena

En 2016 nacieron nuevos vinos en JGV. En concreto, cuatro vinos de parcela (los 'Crus') y un *coupage* muy especial, **Territori**.

Este año, con la añada **2018**, **Territori** se ha situado entre los **mejores 100 vinos de España** según el crítico americano **James Suckling**.

- ✓ Territori 2018 – 94 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ Territori 2017 – 92 puntos – James Suckling (USA)
- ✓ Territori 2016 – 92 puntos – Guía Peñín

**Territori** es uno de los vinos más **equilibrados, estructurados y representativos** de la zona del Montsant.

Está elaborado con **Garnacha Tinta** y **Cariñena**, las dos variedades tradicionales de la zona que se complementan a la perfección. La garnacha, siempre tan agradecida, le aporta fruta roja, toques mediterráneos y elegancia. Mientras que la cariñena, con una acidez muy expresiva, lo hace renacer con toques más minerales y de bosque.

La uva proviene de las **mejores parcelas** que trabajamos en la Serra d'Almos. En este caso, de la finca Figuerals (a 285 msnm) y de la finca Maimó (a 230 msnm). Las dos parcelas, tant pròximes y tan diferentes a la vez, ofrecen suelos muy distintos. Una es **extremadamente calcárea** con **piedra limosa, arcilla y pizarras**, i la otra es **arcillo calcárea** (el suelo típico del Montsant conocido como "Panal").

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

En la 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 su resultado final.

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

Frutos rojos, confituras de frutos de bosque, violetas y toques balsámicos.

Fresco con toques minerales, pimienta blanca y cedro.

Muy vivo, redondo y bien definido.