



UNA NIT EN GLOBUS blanco 2020

Chardonnay / Garnacha Blanca

Una Nit en Globus Blanc es un vino **moderno y fresco**, y en cierto modo, con un punto diferenciador respecto los otros vinos blancos de la bodega. Aparece en nuestras vidas en 2017, cuando adquirimos unas ánforas de arcilla que nos permiten disfrutar de nuevas maneras de elaborar.

Aunque seguimos apostando por la **Garnacha Blanca**, la más tradicional de las variedades en esta zona, en este caso trabajamos también con **Chardonnay**. Ambas variedades se complementan a la perfección y nos ofrecen un **vino fino, voluminoso y bien equilibrado**.

La variedad Chardonnay proviene del término municipal de Falset, de una viña de unos 27 años de edad plantada a 375 m sobre el nivel del mar. Tras una prensada muy suave, fermenta en un ánfora de arcilla de 450 litros. Y después de fermentar, allí permanecerá unos seis meses en contacto con sus **lías más finas**, las que le aportarán esta **textura elegante y sedosa**.

La **Garnatxa Blanca**, la cual proviene de una finca de Marçà de suelo arcillo-calcáreo y con un alto componente de minerales y arenas, fermenta en un foudre de roble austríaco. En este caso de forma ovalada y de 2.000 litros de capacidad. Una vez fermentado, también se queda seis meses, y gracias a la forma ovalada del recipiente, las lías finas están en constante movimiento, aportando al vino estructura y volumen.

Una vez hecho el ensamblaje de las dos variedades, el resultado es el de un vino actual, singular y bien estructurado.

En la bodega, siempre acompañamos la uva en su transformación, pero **sin apenas intervenir**. De este modo preservamos las características de cada variedad de uva, que son las que marcan el estilo de este vino. Hacemos una **selección exhaustiva** antes del proceso de fermentación para asegurar que sólo la uva más sana será la que se vinifica.

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

Nuestro reto, mantener la esencia de las variedades de uva y de sus propias parcelas. Sólo así podemos ofrecer vinos únicos y que reflejen su propia añada y su origen.

De carácter actual, mineral y voluminoso.

Es un vino claro, limpio y bien definido.

Ofrece aromas de frutas como el melocotón y el albaricoque algo verdes, ligeros toques herbáceos, aromas silvestres y mineralidad.

En conjunto es un vino de cuerpo ligero, fresco y expresivo. Muy suave y bien estructurado.