



## UNA NIT EN GLOBUS blanc 2020

Chardonnay / Garnatxa Blanca

**Una Nit en Globus Blanc** és un vi **modern i fresc**, i en certa manera, amb un punt diferenciador respecte els vins blancs del celler. Apareix a les nostres vides el 2017, quan adquirim unes àmfores d'argila que ens permeten gaudir de noves maneres d'elaborar.

Tot i que seguim apostant per la **Garnatxa Blanca**, la més tradicional de les varietats en aquesta zona, en aquest cas treballem també amb **Chardonnay**. Les dues varietats es complementen a la perfecció i ens ofereixen un **vi fi, voluminós i ben equilibrat**.

La varietat Chardonnay prové del terme municipal de Falset, d'una vinya d'uns 27 anys d'edat plantada a 375 m sobre el nivell del mar. Després d'una premsada molt suau, fermenta en una àmfora d'argila de 450 litres. I després de fermentar, hi restarà uns sis mesos en contacte amb les seves **lies més fines**, les que li aportaran aquesta **textura elegant i sedosa**.

La Garnatxa Blanca, la qual prové d'una finca de Marçà de sòl argilo-calcari i amb un alt component de minerals i sorres, fermenta en un *foudre* de roure austríac. En aquest cas de forma ovalada i de 2.000 litres de capacitat. Un cop fermentat, també hi resta sis mesos, i gràcies a la forma ovalada del recipient, les lies fines estan en constant moviment, aportant al vi **estructura i volum**.

Un cop fet el *cupatge* de les dues varietats, el resultat és el d'un vi actual, singular i ben estructurat.

Al celler, sempre acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé **sense intervenir-hi**. D'aquesta manera en preservem les característiques de cada varietat de raïm, que són les que marquen l'estil d'aquest vi. En fem una **tria exhaustiva** abans del procés de fermentació per assegurar que només el raïm més sa serà el que vinificarem.

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 de la zona, la sostenibilitat de la vinya i l'essència del seu **origen**.

El nostre repte, mantenir **l'essència** de les varietats de raïm i de les seves pròpies parcel·les. Només així podem oferir **vins únics** i que reflecteixin la seva pròpia anyada i el seu origen.

#### **De caràcter actual, mineral i voluminós.**

És un vi clar, net i ben definit.

Ofereix aromes de fruites com el préssec i l'albercoc una mica verds, lleugers tocs herbacis, aromes silvestres i força mineralitat.

En conjunt és un vi de cos lleuger, fresc i expressiu. Molt suau i ben estructurat.