



## VESPRES 2020

Garnacha Tinta / Cariñena / Syrah

La primera añada de Vespres fué en **2007** y desde entonces ha permanecido fiel a su estilo hasta hoy.

A lo largo de los años ha obtenido **excelentes críticas**. Quizás la más destacada fue en **2013**, cuando Vespres 2010 aparece en la prestigiosa **revista americana Wine&Spirits (100 Best Wines of the World)** y, con 94 puntos, lo sitúan como el mejor vino relación calidad-precio entre los 100 elegidos en el mercado americano.

Siempre lo hemos elaborado con las **variedades tradicionales** de la zona y las que más nos representan: la **Garnacha Tinta**, la variedad que más nos define, le da fruto y elegancia. La **Cariñena**, más intensa, le aporta algunos toques minerales y más notas balsámicas. La Syrah y otras variedades, acaban de redondearlo y le añaden toques florales.

### Añada:

La añada 2020 será recordada durante generaciones por sus condiciones especiales. Después de un 2019 seco, aparece un año 2020, que se estrena en enero con la tormenta *Gloria*, que afecta mucho los caminos de acceso y algunos viñedos. Una vez estabilizado el tiempo, vemos en el horizonte una añada extraordinaria tanto en calidad como en cantidad. Pero las lluvias son muy abundantes en abril y mayo y

cambian la perspectiva. Un ataque de *mildiu*, como nunca se había visto, llena de tristeza los viñedos y desespera a los viticultores, a pesar del gran esfuerzo, no logran detenerlo. La uva se seca inexorablemente en los viñedos.

Sólo algunos viñedos privilegiados, por su exposición al viento *Seré* y por ser plantas con uvas muy bien expuestas, resisten el hongo.

Para la bodega, la añada 2020 representó una caída del 50% de la cosecha prevista. Hicimos una selección extrema para entrar sólo las uvas que estaban en perfecto estado sanitario.

La producción fue escasa, pero extraordinaria.

#### **Suelo:**

Las viñas, pequeñas parcelas de entre 25 y 70 años, están distribuidas por la zona sur del Montsant: entre Capçanes, Marçà y el Pla de Falset.

Son viñas viejas, plantadas en distintos tipos de suelo. La mayoría son suelos arcillo-calcáreos y de *panal*, los cuales retienen el agua, y en los años de sequía, ayudan a retener la humedad en el subsuelo. En otros suelos, como los pedregosos, el agua drena de forma natural y aunque se obtiene menos producción, el fruto es más concentrado, con una piel más gruesa y con mayor pigmentación.

#### **Viticultura:**

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico-sintético. Siguiendo los principios del cultivo ecológico, garantizamos la biodiversidad y la sostenibilidad del viñedo y la esencia de su origen.

#### **Elaboración:**

En la bodega, acompañamos las uvas en su transformación, pero sin apenas intervenir. De esta forma mantenemos la esencia de las variedades de uva y de sus parcelas hasta el resultado final.

Fermenta en depósitos de cemento y envejece 2 meses antes de pasar a los *foudres* de roble austríaco Stockinger, de 2.000 y 2.500 litros de capacidad. Depósitos que respetan el carácter de la fruta y su mineralidad sin impactar con aromas de madera.

Por último, unos meses en botella ayudan a afinar y redondear el vino antes de salir al mercado.

#### **De carácter fresco y amable, afrutado y dinámico.**

Generoso en intensidad y en aromas de fruta roja. Ligeros toques de frutos de bosque y balsámicos. De carácter muy mediterráneo.

Su textura sedosa, de acidez fresca y de elegante austeridad, ofrecen un resultado muy acogedor y seductor.

#### **Otra información:**

DO Montsant

Ubicación de los viñedos: Capçanes, Marçà y Pla de Falset (240 – 370 msnm)

Clima general: Mediterráneo con influencia Continental. Viento húmedo de Garbí y Seré del interior.

Variedades de uva: 60% Garnacha Tinta - 20% Cariñena - 10% Otras variedades

Alcohol: 13,5%

Producción: 19.200 botellas (0,75 cl.) – 600 botellas Magnum (1,5 L.)