



## VESPRES 2020

Garnatxa Negra / Carinyena / Altres

La primera anyada del Vespres fou la del 2007 i des de llavors s'ha mantingut fidel al seu estil fins avui.

Al llarg dels anys ha obtingut excel·lents crítiques. Pot ser la més destacada fou l'anyada 2007 quan apareix a la prestigiosa revista americana Wine&Spirits (100 Best Wines of the World) i, amb 94 punts, el situen com a millor vi relació qualitat-preu d'entre els 100 escollits al mercat americà.

Sempre l'hem elaborat amb les varietats tradicionals de la zona i les que més ens representen: La garnatxa negra, la varietat que més ens defineix, li aporta fruita i elegància. La carinyena, més intensa, li dona uns tocs minerals i unes notes més balsàmiques. La sirà i d'altres, ajuden a arrodonir-lo donant-li un punt més floral.

### **Anyada:**

L'anyada 2020 serà recordada durant generacions per les seves condicions especials. Després d'un 2019 sec, apareix un any 2020, que s'estrena al gener amb la tempesta *Glòria*, que malmet molt els camins i algunes vinyes.

Un cop estabilitzat el temps, veiem en l'horitzó una anyada extraordinària tant en qualitat com en quantitat. Però les pluges són molt abundants els mesos d'abril i maig i canvien la perspectiva. Un atac de *míldiu*, com mai s'havia vist, omple de tristor les

vinyes i desespera els pagesos, que tot i el gran esforç, no aconsegueixen aturar-lo. El raïm s'asseca inexorablement a les vinyes.

Només algunes vinyes privilegiades, per la seva exposició al vent Seré i per ser plantes amb raïms molt ben exposats, resisteixen el fong. És el cas del Paratge de Les Casetes. Una ventada just abans de verema va fer que molts raïms madurs caiguessin a terra, i això ens va fer reaccionar collint ràpidament abans de perdre-ho tot.

Pel celler, això representà una davallada del 50% de la collita prevista. Vem fer una selecció extrema per tal d'entrar només els raïms que estaven en perfecte estat sanitari.

La producció fou escassa, però extraordinària.

#### **Sòl:**

Les vinyes, petites parcel·les d'entre 25 i 70 anys, estan distribuïdes per la zona sud del Montsant: entre Capçanes, Marçà i el Pla de Falset.

Són vinyes velles, plantades en diferents tipus de sòl. La majoria són sòls argilo-calcaris i de panal, els quals retenen l'aigua, i els anys de sequera, ajuden a retenir la humitat en el subsòl. En d'altres sòls, com els pedregosos, l'aigua ha drenat de forma natural i hem obtingut menys producció, però en canvi, ha donat un fruit molt més concentrat, amb una pell més gruixuda i amb més pigmentació.

#### **Viticultura:**

Tots els treballs a la vinya són manuals i no utilitzem cap producte químic-sintètic.

Seguint els principis del cultiu ecològic, garantim la biodiversitat i la sostenibilitat de la vinya, i l'essència del seu origen.

#### **Elaboració:**

Al celler, acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé sense intervenir-hi. D'aquesta manera mantenim l'essència de les varietats de raïm i de les seves parcel·les fins el resultat final.

Fermenta en dipòsits de ciment i hi envelleix 2 mesos abans de passar als foudres de roure austríac Stockinger, de 2.000 i 2.500 litres de capacitat.

Dipòsits que respecten el caràcter de la fruita i la seva mineralitat sense impactar-hi amb aromes de fusta.

Finalment, uns mesos en ampolla ajuden a afinar i a arrodonir el vi abans de sortir al mercat.

De **caràcter fresc i amable, afruitat i dinàmic.**

Generós en intensitat i en aromes de fruita vermella. Lleugers tocs de fruits de bosc i balsàmics. De caràcter molt mediterrani.

La seva textura sedosa, d'acidesa fresca i d'austeritat elegant, ofereixen un resultat molt acollidor i seductor.

#### **Altra informació**

DO Montsant

Ubicació de les vinyes: Capçanes, Marçà i Pla de Falset (240 – 370 msnm)

Clima general: Mediterrani amb influència Continental. Vent humit de Garbí i Seré de l'interior.

Varietats de raïm: 60% Garnatxa Negra - 20% Carinyena - 10% Altres varietats

Alcohol: 13,5%

Producció: 19.200 ampolles (0,75 cl.) – 600 ampolles Magnum (1,5 L.)