



VESPRES blanco 2019

Garnacha Blanca

Vespres Blanc es uno de los vinos más diferentes de JGV por su elaboración.

Utilizamos un **huevo de cemento** de 950 litros para su fermentación y crianza, hecho que lo hace singular dentro de nuestra gama de vinos. La decisión de la utilización de este recipiente nos limita en producción, pero en cambio, le da un carácter **especial, único y actual**.

Se trata de un vino varietal de **Garnacha Blanca**, la variedad blanca más tradicional de la zona del Priorat. Es una variedad bastante discreta en aromas, pero le aporta **estructura** y **equilibrio** al vino. En la zona hay poca uva de esta variedad, y por eso también es tan apreciada.

La uva proviene de una parcela plantada en Marçà, a unos 350 msnm y en un suelo en el que se mezclan **arcillas, granito descompuesto** y **arenas**. También recibe la influencia del viento Garbí (igual que la finca de Granit) y el componente mineral y salino se nota en el resultado final.

Todos los trabajos en el viñedo 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**.

En bodega, acompañamos la uva en su transformación, pero casi **sin intervención**. Hacemos una **selección exhaustiva** antes de empezar la fermentación para asegurar que sólo la uva más sana será la que vinificaremos.

Nuestro reto, mantener la esencia de la variedad de uva y de su propia parcela. Sólo así podemos ofrecer vinos únicos y que reflejen su propia añada y su origen.

De carácter actual, mineral y fresco.

Aromas de manzana, pera, flores blancas, hinojo y un ligero fondo cítrico. Nos captivan los toques minerales y herbáceos que aparecen de fondo.

Es un vino fresco, vivo, de cierta ligereza y de estilo muy mediterráneo.