



## VESPRES blanc 2019

Garnatxa Blanca

El **Vespres Blanc** és un dels vins més diferents de JGV per la seva manera d'elaboració.

Utilitzem un **ou de ciment** de 950 litres per la seva fermentació i criança, fet que el fa singular dins la nostra gamma de vins. La decisió de la utilització d'aquest ou ens limita en producció, però en canvi, li dona un caràcter **especial, únic i actual**.

Es tracta d'un vi varietal de **Garnatxa Blanca**, la varietat blanca més tradicional de la zona del Priorat. És una varietat bastant discreta en aromes, però li aporta **estructura i equilibri** als vins. A la zona, n'hi ha ben poca i per això és tant apreciada.

Prové d'una parcel·la plantada a Marçà, a uns 350 msnm i en un sòl en el que es barregen **argiles, granit descompost i sorres**. També rep la influència de la garbinada (igual que la finca del Granit) i el component **mineral i salí** es nota en el resultat final.

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**.

Al celler, acompanyem el raïm en la seva transformació, però gairebé **sense intervenir-hi**. En fem una **tria exhaustiva** abans del procés de fermentació per assegurar que només el raïm més sa serà el que vinificarem.

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

**De caràcter actual, mineral i fresc.**

Aromes de poma, pera, flors blanques, fonoll i un lleuger fons cítric. Ens captiven els tocs minerals i herbacis que apareixen de fons.

És un vi fresc, viu, de certa lleugeresa i d'estil molt mediterrani.