



VESPRES BLANC 2021

Garnatxa Blanca

El **Vespres Blanc** és un dels vins més actuals i únics del celler. Al fermentar i fer la seva criança en dipòsits de ciment, fa que tingui un caràcter més especial dins la gamma que elaborem.

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 el resulta té d'un vi **equilibrat i estructurat**. A la comarca n'hi ha ben poca d'aquesta varietat i per això també, és tant apreciada.

Anyada:

A l'inici de l'anyada 2021 tots estàvem molt atents a les condicions climàtiques i estàvem preparats a tots nivells perquè no hi hagués cap contratemps. Veniem d'un any 2021 molt complicat per la plaga de míldiu que va fer que la producció fos molt escassa. Després de la poda vàrem cremar tots el sarments perquè no quedés ni rastre de la malaltia de l'any anterior.

El primer fet molt remarcable va ser l'extraordinària nevada que va caure els dies 9 i 10 de gener i ens van deixar entre 60 i 80 cm de neu a les vinyes. La comarca quedà incomunicada i totalment blanca. No podíem arribar al celler i vàrem estar 15 dies observant un paisatge meravellós.

Els anys de neu, sempre ens han donat vins que al final han tingut una dimensió etèria i màgica.

Aquesta gran reserva d'humitat, va fer que les plantes brotessin amb força, una bona floració i un bon fruit ens van omplir d'esperances.

A finals d'agost comencem la verema de les vinyes de raïms blancs de La Coma i Les Taules. Garnatxes blanques en perfecte estat entren al celler amb graus alcohòlics extremadament ajustats, degut segurament a la gran reserva de la nevada. Una anyada amb bona producció i una qualitat bona ens aventuren bones vinificacions.

A partir d'aquest moment, un interval de pluges breus diàries, aporta molta humitat a la vinya i no ens deixa començar a collir les varietats negres. Quinze dies de pluja intermitent, en que el vent de Seré va bufar molt poc i la oscil·lació tèrmica típica de la zona no es feia notar.

Els raïms entraven en una fase més avançada i no completaven la maduració com desitjàvem. El problema de podrir-se s'avançava dia rera dia. No hi havia més remei que esperar a tenir raïms en les condicions òptimes que nosaltres necessitem per fer els nostres vins.

Els dies 13, 14 i 15 de setembre vàrem veremar les privilegiades vinyes de Les Casetes i el Pas de l'Estudiant, amb unes condicions extraordinàries però una producció baixíssima.

Les vinyes velles que componen La Florens ens sorprenen un any més gràcies a la seva autoregulació davant les adversitats. Raïms plens de sensacions fruitoses i fresques arribaven al celler.

Per la resta de vins, vàrem intensificar la selecció a la vinya i encara més, a l'entrada del celler. Vàrem ser molt rigorosos per treballar amb un molt bon raïm. Això ens va portar inexorablement a una altra anyada de poca producció.

Els vins que ara són al celler en criança, ens confirmen les nostres sensacions. Vins plens de fruita, subtilitat i de ben segur, d'una elegància que ens emocionarà.

Sòl:

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**. L'aigua drena naturalment evitant l'excés d'humitat. 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.

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 de la zona, 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**. En fem una **tria exhaustiva** abans del procés de fermentació per assegurar que només el raïm més sa serà el que vinificarem.

El raïm entra a la premsa pneumàtica i després d'un llarg programa molt suau, el most entra directament als dipòsits de ciment. Allà hi fermentarà a una temperatura controlada i fresca per tal de mantenir els aromes primaris del fruit. Un cop acabada la fermentació, es trasbalsa per retirar les lies més grosses, i es deixen les fines, les que aniran aportant aromes extres al vi, una textura sedosa i més estructura. Hi romandrà durant 6 mesos aproximadament.

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.

Altra informació

DO Montsant

Ubicació de la vinya: Marçà – 340 msnm

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

Varietats de raïm: 100% Garnatxa Blanca

Alcohol: 12 %

Producció: 7.200 ampolles (0,75 cl.) i 100 ampolles Magnum (150 cl.)