



VESPRES 2018

Garnatxa Negra / Carinyena / Syrah

La **primera anyada** del Vespres va ser 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 va ser el 2013, quan apareix el **Vespres 2010** 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 **syrah**, que l'arrodoneix amb un punt més floral.

Les **vinyes**, petites parcel·les d'uns 50 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, sòls **argilo-calcaris**, els quals han fet que les pluges de l'hivern i la primavera fossin molt benvingudes. En d'altres sòls, com els **pedregosos**, l'aigua ha drenat de forma natural i hem obtingut menys producció, però en canvi, ens ha donat un fruit molt més concentrat, amb una pell més gruixuda i amb més pigmentació.

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 i la sostenibilitat de la vinya, i l'essència del seu **origen**.

De **caràcter fresc i atrevit, elegant i profund**.

El seu conjunt ens transporta a les terres del Priorat sense dubte.

Boscors humits, camins secs, paisatges silvestres, minerals i espècies dibuixen el seu perfil.

La seva textura sedosa, acidesa fresca i elegant austeritat, fan preveure un envelliment extraordinari i llarg.