



## VESPRES 2019

Garnatxa Negra / Carinyena / Syrah

La primera añada de Vespres fué en **2007** y desde entonces ha permanecido fiel a su estilo hasta hoy.

A lo largo de los años ha obtenido **excelentes críticas**. Quizás la más destacada fué en **2013**, cuando Vespres 2010 aparece en la prestigiosa **revista americana Wine&Spirits (100 Best Wines of the World)** y, con 94 puntos, lo sitúan como el mejor vino relación calidad-precio entre los 100 elegidos en el mercado americano.

Siempre lo hemos elaborado con las **variedades tradicionales** de la zona y las que más nos representan: La **Garnacha Tinta**, la variedad que más nos define, le da fruto y elegancia. La **Cariñena**, más intensa, le aporta algunos toques minerales y más notas balsámicas. La **Syrah**, que lo redondea con un punto más floral.

Los viñedos, pequeñas parcelas de unos **50 y 70 años de edad**, se encuentran en la zona sur del **Montsant**: entre Capçanes, Marçá y el Pla de Falset. Son viñas viejas, plantadas en diferentes tipos de suelo. La mayoría, suelos **arcillo-calcáreos**, los que han hecho que las lluvias de invierno y primavera hayan sido muy bienvenidas y hayan retenido el agua para que el viñedo tuviera reservas. En otros suelos, como los suelos **pedregosos**, el agua ha drenado naturalmente y hemos obtenido menos producción, pero en cambio, nos ha dado una fruta mucho más concentrada, con una piel más gruesa y más pigmentación.

Todas las tareas del **viñedo** son **manuales** y no utilizamos productos químico-sintéticos. Siguiendo los principios de cultivo **ecológico** y **biodinámico**, garantizamos la biodiversidad y sostenibilidad del viñedo, y la **esencia** de su **origen**.

**Carácter fresco y atrevido, elegante y profundo.**

En su conjunto nos transporta a las tierras del Priorat sin lugar a duda.

Bosques húmedos, caminos secos, paisajes silvestres, minerales y especias dibujan su perfil.

Su textura sedosa, acidez fresca y elegante austeridad, predicen una extraordinaria y larga crianza.