



JOSEP GRAU

Les Casetes

2020



GARNATXA NEGRA

LES CASETES 2020

Garnacha Tinta

2020 fue un año importante para la bodega. La decisión de **volver a la bodega de Capçanes** (el lugar de inicio de nuestra aventura) y empezar a elaborar lo que es el vino más fino de la bodega, nos ha hecho revivir una gran ilusión.

Les Casetes 2020 es un **vino de parcela** elaborado **100% de Garnacha Tinta** del viñedo que rodea la bodega y que adquirimos en 2003. Fue el **primer viñedo de todo el proyecto** y el que ahora, 18 años después, nos ofrece una uva excelente para la elaboración del vino tinto más fino, elegante y distinguido.

Añada:

La añada 2020 será recordada durante generaciones por sus condiciones especiales. Después de un 2019 seco, aparece un año 2020, que se estrena en enero con la tormenta *Gloria*, que afecta mucho los caminos de acceso y algunos viñedos. Una vez estabilizado el tiempo, vemos en el horizonte una añada extraordinaria tanto en calidad como en cantidad. Pero las lluvias son muy abundantes en abril y mayo y cambian la perspectiva. Un ataque de *mildiu*, como nunca se había visto, llena de tristeza los viñedos y desespera a los viticultores, que a pesar del gran esfuerzo, no logran detenerlo. La uva se seca inexorablemente en los viñedos. Sólo algunos viñedos privilegiados, por su exposición al viento *Seré* y por ser plantas con uvas muy bien expuestas, resisten el hongo. Es el caso del *Paratge de Les Casetes*. Un viento justo antes de vendimia, hizo que muchas uvas maduras cayeran al suelo y esto nos hizo reaccionar rápido, vendimiando de inmediato para no perder la uva que quedaba.

Para la bodega, esto representó una caída del 50% de la cosecha prevista. Hicimos una selección extrema para entrar sólo las uvas que estaban en perfecto estado sanitario. La producción fue escasa, pero extraordinaria.

Suelo:

El viñedo está ubicado en Capçanes, justo al lado de la bodega. La mitad de la viña, la que queda situada en la parte más alta y en dirección norte, tiene un suelo completamente calcáreo. Y la mitad sur, es arcillosa. Es curioso cómo la finca queda dividida en dos tipos de suelos tan claramente separados. Tanto el suelo calcáreo como el arcilloso retienen el agua, y éste es un aspecto muy beneficioso en un lugar donde la lluvia escasea. Es un terreno muy pobre en materia orgánica y está ubicada a 238 msnm.

Viticultura:

Se trata de una parcela única, de 1 hectárea, plantada en vaso y dividida por muros de piedra seca. Estas construcciones tradicionales ayudan a evitar la erosión del terreno y a retener más el agua de la lluvia.

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, la sostenibilidad del viñedo y la esencia de su origen.

Elaboración:

En la bodega, acompañamos las uvas en su transformación, pero sin apenas intervenir. De esta forma mantenemos la esencia de la variedad de uva y de su parcela hasta el resultado final.

Fermenta en una ánfora de arcilla, y después, envejece en una barrica de 300 litros de roble francés de segunda mano durante unos 8 meses aproximadamente.

Por último, 9 meses en botella, ayudan a afinar y redondear el vino antes de salir al mercado.

De estilo *bourgignon*, fino y amable.

En nariz es generoso y muy bien definido. Nos hace gozar de una intensidad de aromas alta y atractiva. Frutos rojos frescos. Cereza, fresa y granada.

Violetas y flores rojas definen un vino delicado e infinito.

Ligeras notas cítricas en boca añaden frescura y dinamismo.

Taninos suaves y totalmente integrados. De gran volumen y redondo.

Otra información

DO Montsant

Ubicación del viñedo: Capçanes - 238 msnm

Clima general: Mediterráneo con influencia Continental.

Viento húmedo mediterráneo *Garbí* y *Seré* que proviene del interior.

Variedad de uva: 100% Garnacha Tinta

Alcohol: 14%

Producción: 398 botellas (0,75 cl.)