



LES CASETES 2020

Garnatxa Negra

El 2020 fou un any important pel celler. La decisió de tornar al celler de Capçanes (el lloc d'inici de la nostra aventura) i començar a elaborar el que és el vi més fi del celler, ens ha fet reviure una gran il·lusió.

Les Casetes 2020 és un vi de parcel·la elaborat 100% de Garnatxa Negra de la vinya que voreja el celler i que vàrem adquirir el 2003. Va ser la primera vinya de tot el projecte i la que ara, 18 anys després, ens ofereix un raïm excel·lent per a l'elaboració del vi negre més fi, elegant i distingit.

Anyada:

L'anyada 2020 serà recordada durant generacions per les seves condicions especials. Després d'un 2019 sec, apareix un any 2020, que s'estrena al gener amb la tempesta *Glòria*, que malmet molt els camins i algunes vinyes.

Un cop estabilitzat el temps, veiem en l'horitzó una anyada extraordinària tant en qualitat com en quantitat. Però les pluges són molt abundants els mesos d'abril i maig i canvien la perspectiva. Un atac de *míldiu*, com mai s'havia vist, omple de tristor les vinyes i desespera els pagesos, que tot i el gran esforç, no aconsegueixen aturar-lo. El raïm s'asseca inexorablement a les vinyes.

Només algunes vinyes privilegiades, per la seva exposició al vent Seré i per ser plantes amb raïms molt ben exposats, resisteixen el fong. És el cas del Paratge de Les Casetes. Una ventada just abans de verema va fer que molts raïms madurs caiguessin a terra, i això ens va fer reaccionar collint ràpidament abans de perdre-ho tot.

Pel celler, la davallada de la collita va ser del 50%. Vàrem fer una selecció extrema per tal d'entrar només els raïms que estaven en perfecte estat sanitari. La producció fou escassa, però extraordinària.

Sòl:

La vinya està ubicada a Capçanes, just al costat del celler. La meitat de la vinya, la que queda situada a la part més alta i encarada a nord, té un sòl completament calcari. I la meitat sud, és argilosa. És curiós com la finca queda dividida en dos tipus de sòls tant clarament separats. Tant el sòl calcari com l'argilós retenen l'aigua, i aquest és un aspecte molt beneficiós en un indret on la pluja escasseja. És un terreny molt pobre en matèria orgànica i està situada a 238 msnm.

Viticultura:

Es tracta d'una parcel·la única, d'1 hectàrea, plantada en vas i dividida per murs de pedra seca. Aquestes construccions tradicionals ajuden a evitar l'erosió del terreny i a retenir més l'aigua de la pluja.

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, 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. D'aquesta manera mantenim l'essència de la varietat de raïm i de la seva parcel·la fins el resultat final.

Fermenta en una àmfora d'argila, i després, envelleix en una bóta de 300 litres de roure francès de segona ma durant uns 8 mesos aproximadament.

Finalment, 9 mesos en ampolla ajuden a afinar i a arrodonir el vi abans de sortir al mercat.

D'estil *bourgignon*, fi i amable.

En nas és generós i molt ben definit. Ens fa gaudir d'una intensitat d'aromes alta i atractiva. Fruits vermells frescos. Cirera, maduixa i magrana.

Violetes i flors roges defineixen un vi delicat i infinit.

Lleugeres notes cítriques en boca afegeixen frescor i dinamisme.

Tanins suaus i totalment integrats. De gran volum i rodó.

Altra informació

DO Montsant

Ubicació de la vinya: Capçanes - 238 msnm

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

Varietats de raïm: 100% Garnatxa Negra

Alcohol: 14%

Producció: 398 ampolles (0,75 cl.)