



PEDRABONA 2020

Garnacha Tinta / Cariñena

La aventura en la DOCa Priorat empieza el 2016 con la elaboración de la primera añada del Pedrabona, el primer vino que pertenece a esta denominación.

Después de haber explorado la zona del Montsant durante muchos años, decidimos hacer el salto a la denominación histórica porque vemos que hay muchas posibilidades.

El Pedrabona es el primer vino y no será el último. Ahora que ya tenemos la nueva bodega completamente terminada, ya podemos hablar de un nuevo proyecto hecho realidad.

Hemos recuperado una antigua casa de pueblo en Gratallops que ya había sido una bodega durante décadas hace más de 200 años. En la planta central tenemos la zona de elaboración, y en el sótano, una preciosa sala de crianza con paredes originales de piedra de *llicorella* y techo de “vuelta catalana” también original.

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.

Para la bodega, la añada 2020 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:

Viñas viejas de garnacha tinta y cariñena. Fincas pequeñas, separadas con muros de piedra, la mayoría plantadas en vaso y en suelos típicos de *llicorella*, la pizarra del Priorat. Realmente es un paisaje idílico y del cual solo podemos obtener uvas de calidad que ofrecen vinos de gran potencial.

Viñedo:

Todos los trabajos en la viña son manuales y no utilizamos ningún producto químico-sintético. Siguiendo los principios del cultivo ecológico garantizamos la biodiversidad, la sostenibilidad de la viña y la esencia de su origen.

Elaboración:

Fermenta en *foudres* tronco cónicos de roble austríaco Stockinger de 2.500 litros de capacidad. Y su crianza, en parte la realiza en este mismo *foudre*, y en parte en botas de 300 litros de roble francés de segundo año, durante a lo largo de unos 14 meses.

De carácter complejo, impulsivo y fresco.

Nos ofrece una gran paleta de matices de frutos rojos, de bosque y otros especiados. Cereza picota, moras, hojas secas, sotobosque, tierra, mineral y cedro. Se mezclan otros aromas de plantas silvestres y toques balsámicos que lo hacen muy mediterráneo. Es un vino bien definido, muy expresivo y con una acidez vibrante, muy refrescante y de largo final.

Otra información:

DOC Priorat

Ubicación de las viñas: Gratallops principalmente y una pequeña viña en el Pla de Falset (240 – 370 msnm)

Clima general: Mediterráneo con influencia Continental.

Variedades de uva: 50% Garnacha Tinta – 50% Cariñena

Alcohol: 14,5 %

Producción: 5.500 botellas (0,75 cl.)