



## PEDRABONA 2020

Garnatxa Negra / Carinyena

L'aventura a la DOQ Priorat comença el 2016 amb l'elaboració de la primera anyada del Pedrabona, el primer vi que pertany a aquesta denominació.

Després d'haver explorat el Montsant durant molts anys, decidim fer el salt a la denominació històrica perquè hi veiem un munt de noves possibilitats.

El Pedrabona és el primer vi i no en serà l'últim. Ara ja podem parlar d'un nou projecte fet realitat.

Hem recuperat una antiga casa de poble a Gratallops que ja havia estat un celler durant dècades fa més de 200 anys. A l'entrada hi tenim la zona d'elaboració, i al soterrani, una preciosa sala d'envelliment amb parets originals de pedra de llicorella i sostre de volta catalana també original.

### **Anyada 2020:**

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.

Pel celler, això va representar una davallada del 50% de la collita prevista. Vàrem fer una selecció extrema per tal d'entrar només els raïms que estaven en perfecte estat sanitari.

La producció va ser escassa, però extraordinària.

### **Sòl:**

Vinyes velles de garnatxa negra i carinyena. Finques petites, separades amb murs de pedra, la majoria plantades en vas i en sòls típics de *llicorella*, la pissarra del Priorat. Realment, és un paisatge idíl·lic, del qual només hi poden créixer raïms de qualitat i que ofereixen vins de gran potencial.

### **Vinya:**

Tots els treballs a la vinya són manuals i no utilitzem cap producte químic-sintètic. Seguint els principis del cultiu ecològic garantim la biodiversitat, la sostenibilitat de la vinya i l'essència del seu origen.

### **Elaboració:**

Fermenta en *foudres* tronco cònics de roure Austríac Stockinger de 2.500 litres de capacitat i després envelleix, una part en el mateix *foudre* i l'altra, en bótes de 300 litres de roure francès de segon any al voltant de 14 mesos.

### **De caràcter complex, impulsiu i fresc.**

Ens ofereix un gran ventall de matisos de fruita vermella, de bosc i d'altres especiats.

Cirera picota, mores, fulles seques, sotabosc, terra, mineral i cedre.

S'hi barregen altres aromes de plantes silvestres i tocs balsàmics, que el fan molt mediterrani.

És un vi ben definit, molt expressiu i amb una acidesa vibrant, molt refrescant i amb un final llarg.

### **Altra informació**

DOQ Priorat

Ubicació de les vinyes: Gratallops principalment i una petita vinya al Pla de Falset (240 – 370 msnm)

Clima general: Mediterrani amb influència Continental.

Varietats de raïm: 50% Garnatxa Negra - 50% Carinyena

Alcohol: 14,5 %

Producció: ampolles (0,75 cl.)