



AWARD LIST

VINS DE VILA

Garnatxa Blanca



100% Garnatxa Blanca

Entre 10 i 25 anys

Arenós, argilós i calcari

Color clar i brillant amb reflexes daurats. Nas molt expressiu que desperta aromes de cítrics, fruites i herbes mediterrànies. A la boca és molt fresc, amb una acidesa vibrant, i molt elegant.

Garnatxa Negra



100% Garnatxa Negra

Entre 15 i 30 anys

Arenós, argilós i calcari

6 mesos en *foudre* de roure austríac de 50 hl

Color vermell picota amb rivet violaci, de capa fina. Al nas apareixen intenses notes de fruits vermells, groselles i gerds, madures però fresques alhora. A la boca és molt més seriós del que aparenta, amb tanins foscos i amables, entrada fresca i bon recorregut, textura envoltant, bona concentració de fruita.

Cupatge



53% Garnatxa Negra - 47% Syrah

Entre 10 i 30 anys

Arenós, argilós i calcari






6 mesos en *foudre* de roure austríac

És clar, brillant i amb tons violeta. Fruites vermel·les i negres, com móres i prunes. Equilibri i harmonia amb bona concentració i textura agradable. Molt suculent.

VINS DE PARCEL·LA





Benufet 2023



-  100 % Garnatxa Blanca
-  Entre 30 i 90 anys
-  Sorra amb contingut d'argila sobre roca calcària.
-  Criança amb bâtonnages regulars de les lies fines en els mateixos dipòsits de formigó durant uns 5 mesos.
-  Color palla pàl·lid i brillant. Al nas juga entre la fruita blanca en flor i la fruita blanca madura. A la boca és molt net i mostra una textura àmplia i envoltant, carnós però fresc, amb una acidesa viva. Vi llarg i profund.






Celastrina 2023



-  65% Garnatxa Peluda - 30% Syrah - 5% Carinyena
-  Entre 30 i 50 anys
-  Sorra amb contingut d'argila sobre roca calcària.
-  Color rosat pàl·lid de tonalitat assalmonada amb petits reflexes blavosos. Aroma fi i complex, barreja de notes florals i de fruita fresca, amb records d'herbes mediterrànies. Entrada molt fresca i amable amb una sensació dolça. Pas vellutat, amb equilibri entre fruita, mineralitat i una acidesa present però gens agressiva. Final llarg i persistent.

L'Estel 2020








-  60 % Garnatxa Negra - 30% Carinyena - 10% Syrah
-  Entre 30 i 60 anys
-  Panal i altres sòls argilosos amb contingut calcari.
-  La Garnatxa Negra va a un fudre de 5.000 litres on fa una criança de 15 mesos. La resta, completa la FML i criança durant 24 mesos en bótes de roure francès i austríac de 500 i 600 L.
-  El color és intens i viu amb un cor de granat amb una vora robí brillant. Aromes a fruits negres i espècies amb un toc de mineralitat pedregosa. A la boca, el vi té molt de cos amb delicioses fruites dolces i tanins suaus. Fruitess fresques de baies i notes torrades enriqueixen l'estructura i la complexitat natural de les vinyes velles.

VINS SINGULARS






La Musaranya 2023



-  100% Garnatxa Blanca
-  Combinació de vinyes velles de 60 anys amb vinyes de 25
-  Sòls calcaris de textura areno-argilosa.
-  Criança amb bâtonnages regulars de les lies fines en els mateixos dipòsits de formigó durant uns 5 mesos. Vi no clarificat i sense sulfits afegits.
-  Color palla pàl·lid, amb rivet verdós i molt brillant. En nas és despert, molt expressiu. Va entre les fruites i les flors blanques, amb presència dels llevats i amb un final silvestre i especiat. Entrada lleugera però amb pas envoltent, sedós. Llarg postgust.





La Tarentina 2023



-  100% Garnatxa Peluda
-  Combinació de vinyes de 60 anys amb vinyes de 15
-  Sòls calcaris de textura areno-argilosa.
-  Criança amb bâtonnages regulars de les lies fines en dipòsits de formigó durant uns 3-4 mesos. Vi no clarificat i sense sulfits afegits.
-  Color pell de ceba molt pàl·lid i brillant. En nas surten notes de gerds, roses i aranja, amb presència dels llevats i amb un final molt mediterrani. D'entrada fresca i pas lleuger però cremós. Molt mineral.






Llunari 2022



-  100% Garnatxa Blanca
-  Sòls de diferents textures amb predomini calcari.
-  El most / vi passa un total de 20 dies en contacte amb les pells abans de premsar i transferir el vi a 3 àmfores de 600 L cadascuna, on el vi reposarà durant 5 mesos.
-  Gran intensitat aromàtica, amb records a codony verd i ralladura de pell de taronja. Al final es desperten notes de fonoll i ametlla. Entrada fresca i pas envoltent. Llarg post-gust amb reminiscència d'ametlles crues. Molt gastronòmic. Color daurat intents amb reflexes ataronjats.





La Pilosa 2021



-  100% Garnatxa Peluda
-  Entre 25 i 45 anys
-  Sorrenc amb contingut d'argila sobre roca calcària.
-  Criança de 8 mesos en fudre de roure austríac de 50 HL
-  Color granat de capa mitjana brillant. Al nas ofereix notes de gerds i espècies, combinades amb un toc herbaci, que en boca deixa un caràcter especiat amb una explosió de pebre negre i clau al final. A la boca és refinat i elegant, amb un postgust llarg.

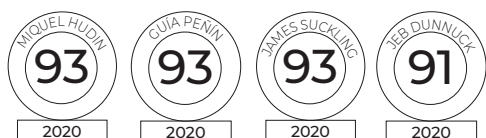
Trementinaire 2021








-  100% Garnatxa Blanca
-  Sorrenc amb contingut d'argila sobre roca calcària.
-  24 mesos de criança oxidativa en 5 bótes de 500 l. de 5è ús i 2 bótes de 300 l. de 8è ús
-  Trementinaire és un vi ataronjat, de color rogenc brillant. Aroma a ungüents, herbes i plantes, i també a pell de taronja deshidratada que evoca èpoques en què sota cada escala es guardava una bóta de vi de solera, cuidada per l'àvia qui la reomplia perquè mai s'esgotés. Records d'un temps passat que perduren a través d'aquest vi. A la boca és fresc i intens, sec i elegant alhora.

VINS DE FINCA






La Xalamera 2020



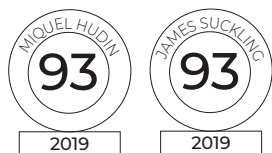
-  100% Garnatxa Negra
-  25 - 30 anys
-  Capa superior argil-lo-arenosa fina que descansa sobre una gruixuda capa calcària que en alguns punts aflora a la superfície.
-  17 mesos en foudre de roure austríac
-  Vi de color violeta molt viu i brillant. Nas molt expressiu, destaquen notes dolces de fruits vermells, gerds i notes minerals. A la boca és molt fresc i texturat, amb un pas amable i sedós.






La Serra Blanc 2020



-  100% Garnatxa Blanca
-  Vinyes centenàries de la finca La Serra
-  Sòls de diferents textures amb predomini calcari.
-  Criança de 10 mesos en 1 fudre de roure austríac de 2500L, en una bóta de roure austríac de 600L i en una àmfora de 600L.
-  Color daurat tènue, net i brillant. Aromes penetrants de cera, albercoc, préssec, espècies i pell de llimona. A la boca té una entrada fresca, amb molta concentració i mineralitat. Pas per boca dens i cremós, amb un final persistent. Molt elegant.






La Serra Negra 2019



-  80% Carinyena i 20% Garnatxa Negra
-  Vinyes centenàries de la finca La Serra
-  Sòls de diferents textures amb predomini calcari.
-  18 mesos en foudres de roure austríac de 600 l.
-  Carregat de notes de fruita negra com cireres madures, sobre una sensació balsàmica, refrescant, amb notes de cafè-toffee. A la boca és potència domada, impulsada per la frescor de la vella Carinyena i amb records minerals. Elèctric i profund.

Lo Grau de l'Inquisidor 2019



-  100% Syrah
-  35 anys
-  Calcari-llimós-argilós amb gran capacitat de retenció d'aigua i minerals, i alta resistència a la calor, escalfant-se molt lentament
-  Criança en bótes de roure francès de 500L durant 30 mesos.
-  Color fosc i molt intens. Al nas revela violetes, cacau i espècies. Molt ric en boca, profund, amb molt de volum i estructura. Poderós. Tanins dolços però amb una frescor molt viva. Final llarg i persistent.