



AWARD LIST

VINOS DE VILA

Garnatxa Blanca



Garnacha Blanca



Entre 10 y 25 años



Arenoso, arcilloso y calcáreo



Color claro y brillante con reflejos dorados. Nariz muy expresiva que despierta aromas de cítricos, frutas y hierbas mediterráneas. En boca es muy fresco, con una acidez vibrante, y muy elegante.

Garnatxa Negra



100% Garnacha



Entre 15 y 30 años



Arenoso, arcilloso y calcáreo



6 meses en foudre de roble austriaco de 50 hl



Color rojo picota con ribete violáceo, de capa fina. En nariz aparecen intensas notas de frutos rojos, grosellas y frambuesas, maduras pero frescas al mismo tiempo. En boca es mucho más serio de lo que aparenta, con taninos fundidos y amables, entrada fresca y buen recorrido, textura envolvente, buena concentración de fruta.

Cupatge



53% Garnacha Negra - 47% Syrah



Entre 10 y 30 años



Arenoso, arcilloso y calcáreo



6 meses en foudre de roble austriaco








Claro, brillante y con tonos violeta. Frutas rojas y negras, como moras y ciruelas. Equilibrio y armonía con buena concentración y textura agradable. Muy succulento.

VINOS DE PARCELA





Benufet 2023



-  100 % Garnacha Blanca
-  Entre 30 y 90 años
-  Arena con contenido de arcilla sobre roca caliza.
-  Crianza con bâtonnages regulares de las lías finas en los mismos depósitos de hormigón durante unos 5 meses.
-  Color pajizo pálido y brillante. En nariz juega entre la fruta blanca en flor y la fruta blanca madura. En boca es muy limpio y muestra una textura amplia y envolvente, carnoso pero fresco, con una acidez viva. Vino largo y profundo.






Celastrina 2023



-  75% Garnacha Peluda - 30% Syrah - 5% Cariñena
-  Entre 30 y 50 años
-  Arena y contenido de arcilla sobre roca caliza.
-  Color rosado pálido de tonalidad asalmonada con pequeños reflejos azulados. Aroma fino y complejo, mezcla de notas florales y de fruta fresca, con recuerdos de hierbas mediterráneas. Entrada muy fresca y amable con una sensación dulce. Paso aterciopelado, con equilibrio entre fruta, mineralidad y una acidez presente pero nada agresiva. Final largo y persistente.

L'Estel 2020








-  60 % Garnatxa Negra - 35% Carinyena - 5% Syrah
-  Entre 30 y 60 años
-  Panal y otros suelos arcillosos con contenido calizo.
-  La Garnacha va a un fudre de roble austríaco de 5.000 litros para crianza de 15 meses. El resto, completa la FML y crianza durante 24 meses en barricas de roble francés y austríacos de 500 y 600 L.
-  El color es intenso y vivo con un corazón de granate con un borde rubí brillante. Aromas a frutos negros y especias con un toque de mineralidad pedregosa. En boca, el vino tiene mucho cuerpo con deliciosas frutas dulces y taninos suaves. Frutas frescas de bayas y notas tostadas enriquecen la estructura y la complejidad natural de las viñas viejas.

VINOS SINGULARES






La Musaranya 2023



-  100% Garnacha Blanca
-  Combinación de viñas viejas de 60 años con viñas de 25.
-  Suelos calcáreos de textura areno-arcillosa.
-  Crianza con *bâtonnages* regulares de las lías finas en depósitos de hormigón durante unos 5 meses. Vino no clarificado y sin sulfitos añadidos.
-  Color pajizo pálido, con ribete verdoso y muy brillante. En nariz está despierto, muy expresivo. Va entre las frutas y las flores blancas, con presencia de levaduras y con un final silvestre y especiado. Entrada ligera pero con paso envolvente, sedoso. Largo postgusto.





La Tarentina 2023



-  100% Garnacha Peluda
-  Combinación de viñedos viejos de 60 años con viñedos de 15.
-  Suelos calcáreos de textura areno-arcillosa.
-  Crianza con *bâtonnages* regulares de las lías finas en los mismos depósitos de hormigón durante unos 3-4 meses. Vino no clarificado y sin sulfitos añadidos.
-  Color piel de cebolla muy pálido y brillante. En nariz salen notas de frambuesa, rosas y pomelo, con presencia de las levaduras y con un final muy mediterráneo. De entrada fresca y paso ligero pero cremoso. Muy mineral.






Llunari 2022



-  100% Garnacha Blanca
-  Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo.
-  El mosto/vino pasa un total de 20 días en contacto con las pieles antes de prensar y transferir el vino a 3 ánforas de 600 L, donde el vino reposará durante 5 meses.
-  Color dorado intenso, con reflejos anaranjados. Gran intensidad aromática, con recuerdos a membrillo verde y ralladura de piel de naranja. Al final se despiertan notas de hinojo y almendra. Entrada fresca y paso envolvente. Largo post-gusto con reminiscencia de almendras crudas. Muy gastronómico.





La Pilosa 2021



-  100% Garnacha Peluda
-  Entre 25 y 45 años
-  Arenoso con contenido de arcilla sobre roca caliza.
-  Crianza de 8 meses en fudre de roble austríaco de 50 HL.
-  Color granate de capa media brillante. En nariz ofrece notas de frambuesa y especias, combinadas con un toque herbáceo, así como en boca, que a pesar de tener una entrada muy fresca y ligera, deja un carácter especiado con una explosión de pimienta negra y clavo al final. En boca es refinado y elegante, con un postgusto largo.

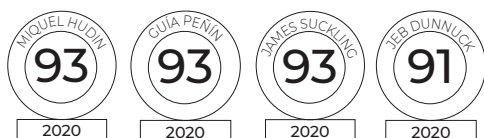
Trementinaire 2021








-  100% Garnacha Blanca
-  Arenoso con contenido de arcilla sobre roca caliza.
-  24 meses de crianza oxidativa en 5 barricas de 500 l. de 5º uso y 2 barricas de 300 l. de 8º uso.
-  Trementinaire es un vino anaranjado, de color cobrizo brillante. Aroma a ungüentos, hierbas y plantas, y también a piel de naranja deshidratada que evoca épocas en las que debajo de cada escalera se guardaba una barrica de vino de solera, cuidada por la abuela a la que le correspondía rellenarla y que nunca se agotara. En boca es fresco e intenso, seco y elegante a la vez.

VINOS DE FINCA






La Xalamera 2020



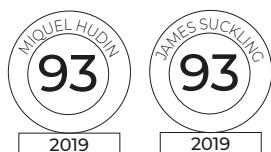
-  100% Garnacha
-  25 - 30 años
-  Capa superior arcillo-arenosa fina que descansa sobre una gruesa capa caliza que en algunos puntos aflora a la superficie.
-  17 meses en foudre de roble austriaco de 5000 litros.
-  Vino de color violeta muy vivo y brillante. Nariz muy expresiva, destacan notas dulces de frutos rojos, frambuesas y notas minerales. En boca es muy fresco y texturado, con un paso amable y sedoso.






La Serra Blanc 2020



-  100% Garnacha Blanca
-  Viñedos centenarios de la finca La Serra.
-  Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo.
-  Crianza de 10 meses en 1 fudre de roble austriaco de 2500L, en una barrica de roble austriaco de 600L y en un ánfora de 600L.
-  Color dorado tenue, limpio y brillante. Aromas penetrantes de cera, albaricoque, melocotón, especias y piel de limón. En boca tiene una entrada fresca, con mucha concentración y mineralidad. Paso por boca denso y cremoso, con un final persistente. Muy elegante.






La Serra Negre 2019



-  80% Cariñena y 20% Garnacha Negra
-  Viñedos centenarios de la finca La Serra
-  Suelos de diferentes texturas con predominio calcáreo.
-  Fermentación maloláctica y crianza durante 18 meses en 2 foudres de roble austriaco de 600L.
-  Cargado de notas de frutos negros como cerezas maduras, sobre una sensación balsámica, refrescante, con notas de café-toffee. En boca es potencia domada, impulsada por el frescor de la vieja Carinyena y con recuerdos minerales. Eléctrico y profundo.

Lo Grau de l'Inquisidor 2019



-  100% Syrah
-  35 años
-  Calcáreo-limoso-arcilloso con gran capacidad de retención de agua y minerales, y alta resistencia al calor, calentándose muy lentamente
-  30 meses en barricas de roble francés de 500 l
-  Color oscuro y muy intenso. En nariz revela violetas, cacao y especias. Muy rico en boca, profundo, con mucho volumen y estructura. Poderoso. Taninos dulces pero con un frescor muy vivo. Final largo y persistente.