

Un vi per a cada finca. Sense cupatges, sense modificacions, sense clarificar, sense estabilitzar, 100% territori: el que surt de la vinya és el que et beus.

Cada any s'elaborarà les millors partides de raïm i només un cop finalitzat el procés d'envelliment ( si s'escau) es decidirà si la qualitat és suficient per embotellar-lo com a Finques Incansables.

És un vi diferent i tan especial que és **l'orgull de Viniric**.

## GARNATXA negre 2019

*"Portant la Garnatxa negra al límit d'expressió"*

**Vinya:** Comadran, Calonge. Sòl argilo calcari.

**Color:** Intens, capa alta, roig potent.

**Nas:** de groselles i vainilles amb molta complexitat aromàtica.

**Boca:** sorprèn el seu volum i concentració per ser una garnatxa negra, molt amable i sedós i amb un record molt agradable.

**Producció:** 1.712 ampolles.

**Vinificació:** Garnatxa 100% procedent de vinya de poca producció. Selecció de raïm a la vinya. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració llarga / fermentació durant 17 dies en inox per buscar concentració apurant les pells i rallant el pinyol per extreure el màxim del raïm.

100% del vi descansa 10 mesos en bota de roure allier. Sense clarificar ni estabilitzar.

**Grau alcohòlic (% Vol.): 14,05**

**Acidesa Total [g / l Tartàric]: 4,55**

**PH: 3,70**

**Sulfurós Total SO<sub>2</sub>T [mg / l]: 38**



### 2019, una anyada rodona

Quant sembla que totes les notícies climàtiques són catastròfiques una suma de factors ambientals converteixen el pessimisme en alegria. La tardor del 2018 es va presentar amb fortes precipitacions que van acumular gairebé 200 litres /m<sup>2</sup>, els ceps tot aquesta època estan en agostejament i l'aportació d'aigua és imprescindible per una bona provisió de sucres. La terra va poder acumular fortes reserves d'aigua que seran molt positives per el 2019.

La "llesca" (malaltia de la fusta) havia afectat molt els camps a causa del fort vigor i vàrem dedicar l'hivern a replantar faltes i intentar reconduir les plantes afectades. La brotada es va presentar en les dates que li pertocquen, mitjans de març i la primavera va resultar relativament seca. Al igual que l'estiu. Aquesta falta de precipitacions va permetre que les vinyes estiguessin molt sanes que acompanyat amb un constant vent que entrava de garbí i llevant provocaven una humitat ambiental relativament mitja que nos les deixaven secar al 100%, les vinyes ho agraïen.

La suma de tots aquest factors van propiciar una carga elevada de raïm i amb un estat sanitari perfecte. El setembre continuava sec, les primeres pluges de tardor van arribar a finals d'octubre. Aquest punt va ser clau per a portar al límit la maduració del raïm, podent escollir la data perfecte per a la recol·lecció sense pressions meteorològiques.

El resultat ha estat un raïm sa i molt madur que ens ha permès unes maceracions llargues aportant al vi uns tanins molt presents però suaus, una carga de fruita madura que aporta melositat als vins acompanyada d'una sensació de dolçor que només s'aconsegueix amb una recolecció en el precís moment. Una gran anyada amb uns vins de molta complexitat, amb bona capacitat d'envelliment però amb una fruita intensa que els permet gaudir des del primer moment. Celebrem-ho!