

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 2018

"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 SO₂T [mg / l]: 38



Anyada 2018, un any difícil

Veníem de 2 anys amb una sequera important i un avançament d'estats fenològics que preveien un canvi de paradigma (canvi climàtic?) en el cultiu de la vid.

L'hivern va començar amb temperatures suaus i poques precipitacions però el febrer va avançar el que seria un any molt plujós i vàrem ser molts els que ens vàrem entusiasmar. La brotació a principis de març es posava a lloc de nou.

La primavera va doblar les precipitacions del 2017 i l'observació, seguiment i tractament pels fongs havia de ser rigorosa i constant, doblant la feina d'anteriors anys. El quallat va ser correcte però les primeres taques de mildiu entraven i començava la preocupació. A partir del maig a Calonge entra més llevant que tramuntana i provoca més humitat en l'ambient dificultant més el control dels fongs.

Vàrem arribar a l'estiu amb bon vigor a la planta però ja havíem perdut una part de fruit pel camí sobretot en les varietats més sensibles com la garnatxa, ull de llebre i carinyena. El setembre feia difícil trobar el punt exacte de maduració per a veremar i les maduracions fenològiques s'endarrerien. Les més tardanes com el monestrell o el cabernet van entrar a principis d'octubre.

El resultat de l'any ha estat una baixada de producció d'un 16% aproximadament en les varietats garnatxa blanca i negra. Per ponderar aquesta situació hem fet una rigorosa selecció de raïms tant al camp com al celler que ens donarà uns vins concentrats, amb uns tanins ben posats i amb bona capacitat d'envelliment.

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**.

MONASTRELL negre 2018

"100% monastrell sorprenent per la seva concentració i sedositat a part iguals"

Vinya: Comadran, Calonge. Sòl argilo calcari.

Color: intens, capa alta, roig negrós potent.

Nas: complexe amb notes de fruita negra madura i tocs de clau, vainilla, xocolata negra.

Boca: que es va obrint al llarg de l'ampolla mostrant diferents versions: des de les juvenils amb fruita negra fins les madures amb un taní molt ben integrat, sorprèn la seva potència equilibrada i la seva sedositat

Producció: 2.415 ampolles.

Vinificació: Monastrell 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 curta / fermentació durant 8 dies en inox per no buscar excessiva concentració.

El 60% del vi descansa 14 mesos en bota de roure allier i la resta del vi criança en inox. Sense clarificar ni estabilitzar.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,40

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,43

PH: 3,54

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 34



Anyada 2018, un any difícil

Veníem de 2 anys amb una sequera important i un avançament d'estats fenològics que preveïen un canvi de paradigma (canvi climàtic?) en el cultiu de la vid.

L'hivern va començar amb temperatures suaus i poques precipitacions però el febrer va avançar el que seria un any molt plujós i vàrem ser molts els que ens vàrem entusiasmar. La brotació a principis de març es posava a lloc de nou.

La primavera va doblar les precipitacions del 2017 i l'observació, seguiment i tractament pels fongs havia de ser rigorosa i constant, doblant la feina d'anteriors anys. El quallat va ser correcte però les primeres taques de mildiu entraven i començava la preocupació. A partir del maig a Calonge entra més llevant que tramuntana i provoca més humitat en l'ambient dificultant més el control dels fongs.

Vàrem arribar a l'estiu amb bon vigor a la planta però ja havíem perdut una part de fruit pel camí sobretot en les varietats més sensibles com la garnatxa, ull de llebre i carinyena. El setembre degut a les pluges feia difícil trobar el punt exacte de maduració per a veremar i les maduracions fenològiques s'endarrerien. Les més tardanes com el monastrell o el cabernet van entrar a principis d'octubre.

El resultat de l'any ha estat una baixada de producció d'un 16% aproximadament en les varietats garnatxa blanca i negra. Per ponderar aquesta situació hem fet una rigorosa selecció de raïms tant al camp com al celler que ens donarà uns vins concentrats, amb uns tanins ben posats i amb bona capacitat d'envelliment.

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.**

MAS RUSQUES blanc 2017

"El camps dona a vegades sorpreses desagradables però després d'una pedregada no ens esperàvem aquest resultat...Vàrem perdre el 70% del raïm i per aquest motiu vàrem recollir totes les varietats blanques al mateix temps i les vàrem elaborar conjuntament. La sorpresa ha estat la complexitat i personalitat d'aquest gran vi"

Vinya: Mas Rusques, Calonge. Sòl franco arenós. Vinya amb 55 anys d'antiguitat de quan es plantaven les varietats autòctones barrejades, macabeu, garnatxa blanca, roja, malvasia, parellada...

Color: verd potent i viu degut a la no clarificació ni filtració.

Nas: d'una complexitat espectacular d'herbes mediterrànies, flors i fruites blanques.

Boca: amb una acidesa molt viva però ben integrada, voluminós i llarg, amb un record especial i molt agradable.

Producció: 423 ampolles.

Vinificació: Barrejat de varietats procedent de vinya de poca producció recollides en un punt mig de maduració Selecció de raïm a la vinya. Derrapat i premsat fermentació en fred durant 12 dies. 3 mesos amb les seves lies amb remogut sense clarificar, filtrar, ni estabilitzar.

Grau alcohòlic (% Vol.): 12,80

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 6,28

PH: 3,05

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 28



2017, un any de sequera i calor

L'hivern va ser poc habitual, si tenim en compte que sol ploure entre 150 i 200 litres i només en van caure 59. També les temperatures es van mostrar atípiques, molts suaus durant aquest hivern poc plujós i a la primavera dos graus per damunt de la mitjana. Com a conseqüència, la brotada de les vinyes es va avançar deu dies i la floració va arribar abans.

Aquestes condicions van permetre un estat sanitari molt bo. Després va venir el temps de verema, que comparat amb altres anys, vam començar ben aviat, amb quinze dies d'antelació. A mesura que la verema avançava, vam anar confirmant les peculiaritats extremes de l'any: baies petites, acideses altres, pH baix i menys producció.

Això sí, les varietats autòctones, sobretot les garnatxes blanca, negra i la carinyena, més adaptades al clima, van suportar dignament la duresa de l'any. El resultat: una bona expressió aromàtica i gustativa.