Cíclic 2013 negre

Varietats: Garnatxa negra d'una única parcel·la i vinya singular.

Viña: en la zona denominada "el Pla de les vinyes" dominada al nord per la Serra Llarga, entre les comarques del Segrià i la Noguera, se situa en una finca d'11,3 hectàrees de vinya conreada. Seguim les tècniques de la viticultura ecològica des de la seva plantació i biodinàmica des del 2012, buscant la màxima expressió i singularitat d'aquest terrer de plecs de guixos únic. Distribuïda en 14 parcel·les, on l'última tecnologia es fundi amb les cobertes vegetals multiflores per a augmentar la biodiversitat vegetal i enriquir el sòl, conferint a la planta l'entorn adequat perquè pugui cada any donar el millor raïm. Secundats pel pasturatge d'ovelles per a regenerar els nostres sòls al seu pas. Formem part d'estudis capdavanters on pretenem col·laborar per a mantenir el patrimoni d'aquesta terra de vinyes. Orientació de les files NW-ES. Densitat de plantació elevada de 4.166 ceps per hectàrea i marc de plantació de 2,40 x 1,00 metre. Textura franca amb gran percentatge de sorres i grans còdols.

Climatologia: mesoclima mediterrani/continental, el qual es caracteritza per tenir les majors oscil·lacions de temperatura entre l'estiu, quan pot superar els 37 °C, i l'hivern, quan s'aconsegueixen temperatures negatives pròximes als -10 °C gairebé cada any, presentant una temperatura mitjana d'uns 14 °C. Té un període àrid a l'estiu, durant el qual no es produeixen pluges; les precipitacions es reparteixen principalment entre la tardor i la primavera, sent la pluviometria mitjana de 310 l/m² any, dels quals 180 mm durant el cicle vegetatiu. Són freqüents i intenses les boires hivernals. La duresa d'aquest clima és fruit de l'orografia en un corredor natural entre les muntanyes dels Pirineus i la Vall de l'Ebre. Malgrat ser una zona pròxima a la mar a poc més de 85 km, la seva influència no arriba, perquè les serres litorals i prelitorals li barren el pas i fan que l'ambient sigui més fresc i continental a les nits durant la maduració. La vegetació que envolta la vinya reflecteix la duresa d'aquest clima. Està constituïda per vegetació de tipus mediterrani, on dominen arbustos i alzinars.

Ceps: amb porta empelt 110Richter i formades en doble cordó Royat amb dues altures de recollida de vegetació per a afavorir una millor exposició foliar a la llum, així com facilitar l'aireig dels raïms i evitar que les humitats activin els fongs.

Verema: raïm procedent íntegrament de la finca de la propietat. Any ric i concentrat, dels millors en la zona, especialment per a blancs, per mantenir a més la frescor. Hivern fred amb gelades habituals. Brotada va ser una mica tardana, però compensada per una primavera càlida. Temps ideal en maduració amb nits fresques i dies càlids sense pluges. Verema manual seleccionada a la fi de setembre, en caixes de 8 kg i temperada just després de la recollida en cambra frigorífica a 6 °C.

Vinificació: maceració pel·licular prefermentativa de la Garnatxa durant 3 dies amb remullat suau del barret. Fermentació a 24-26 °C amb remuntats periòdics. Maceració postfermentativa fins a obtenir l'estructura necessària per a un gran vi de guarda determinada per tast.

Criança: en bótes de 500 litres de boscos francesos seleccionats amb torrats lleugers i mitjos, durant 18 mesos.

Producció: 6280 ampolles de 75cl.

Nota de tast: color molt viu de mitjana intensitat amb bores vermelles brillants. En copa aturada, es presenta molt complex i intensiu. Cacau, santolina, farigola, llorer, especies, pruna i cireres confitades, que en airejar vira cap a notes més de pebres, caobes, balsàmiques fresques, unides a fruites negres i confitura de tomata. Entrada en boca molt agradable, densa, estructurada, taní molt sedós i elegant. Fruita molt madura, i dolça, que denota la maduresa del raïm i l'arredoniment que li ha aportat el pas del temps. El pes entre la criança i la fruita es mostra sense prevaler cap dels dos en un bon equilibri. Extremadament complex i persistent. Molt gastronòmic.