

## 1903 2018

### Garnatxes centenàries. Delicadesa. Puresa. Frescor.

**Varietats:** 100% Garnatxes de vinyes de 115 anys.

**Sòl:** Vessants de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 300 gr. raïm / cep.

**Clima:** Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

---

**Elaboració:** Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inox i destinació de fusta.

**Criança:** 16 mesos en bóta nova de roure francès.

**Embotellat:** Juny 2020, 272 ampolles numerades. Sense clarificar ni filtrar.

**Grau alcohòlic:** 15% vol. **pH:** 3.09 **Acidesa total:** 6,1 g / L

---

### Anyada 2018

Amb una nevada al febrer, el 2018 va ser un any amb abundants pluges a la primavera i la tardor, amb rècords molt per sobre de la mitjana. Al juliol i agost hi va haver pics de temperatures diürnes molt altes. Un setembre càlid, refrescat de nou per la pluja, ens va permetre obtenir un raïm sa, gustós i equilibrat.

