

# Clotàs G 2019

- Variedades: 100% Garnacha procedente únicamente de la parcela 238. Se practica una viticultura tradicional integrada, orgánica, sostenible, respetuosa con el medio ambiente y siguiendo los ciclos naturales de la planta
- Vinificación: Vendimia manual y encube de racimos despallados y no estrujados, en barricas abiertas de 225 litros, Prensado vertical y fermentación maloláctica en barrica, sin adicción de sulfitos y con las levaduras propias de las uvas
- Crianza: 8 meses en barricas de roble francés. No se estabiliza en frío y pasa por un filtrado muy suave por lo que puede contener precipitaciones
- Volumen: 13,5%



Color rojo muy granate con reflejos ligeramente violáceos muy vivos. Capa media, muy limpio y brillante. Gran volumen de fruta en nariz, mayoritariamente negra y azulada en un primer momento: moras y arándanos. Poco después aparece la fruta roja en forma de caramelo duro acompañada de la frescura de pinos y eucaliptos. Asoman las chispas de especias que se multiplican rápidamente: pimientas de todos los colores, que junto con la fruta roja, son indicadores de una garnacha de calidad: las cerezas y las frambuesas adquieren el liderazgo del frutero.

La entrada en boca es intensa y amplia, con sabor a canela y café espolvoreados sobre fruta roja, con un tanino presente pero muy noble. La acidez es muy alta pero equilibrada, lo que además de proporcionar frescura, le va a garantizar una buena proyección en el tiempo. La oxigenación pulen el tacto y ensambla los sabores elevando la fruta a la superficie que se vuelve más cálida y melosa, el vino más amable y redondeado.

La añada 2019 del vino Clotàs G tiene un excelente potencial que se va a ir materializando en los próximos meses. Sus excelentes hechuras procedentes de una uva de gran calidad y una elaboración muy poco intervencionistas, lo avalan. Se va a crecer acompañado de comida y a su vez va a realzar una gran gama de platos, desde arroces y pastas hasta asados de carne, pasando por todo tipo de guisos, tanto de legumbres y verduras como de carne, y puede ser recomendado sin miedo pues gustará a consumidores tanto expertos como no iniciados.

# Clotàs G 2019

- Varieties: 100% Garnacha from plot 238 only. Traditional integrated, organic, sustainable and environmentally friendly viticulture is practised, following the natural cycles of the plant.
- Vinification: Manual harvest and vatting of destemmed, uncrushed bunches in 225-litre open barrels, vertical pressing and malolactic fermentation in barrels, without the addition of sulphites and with the grapes' own yeasts.
- Ageing: 8 months in French oak barrels. It is not cold stabilised and undergoes very gentle filtering, so it may contain precipitation.
- Volume: 13,5%.



Very garnet red colour with very vivid, slightly purplish reflections. Medium robe, very clean and bright. Great volume of fruit on the nose, mostly black and bluish at first: blackberries and blueberries. Shortly after, red fruit appears in the form of hard candy accompanied by the freshness of pine and eucalyptus. Spice sparks appear and multiply rapidly: peppers of all colours, which, together with the red fruit, are indicators of a quality Garnacha: cherries and raspberries take the lead in the fruit bowl.

The entry on the palate is intense and ample, with cinnamon and coffee flavours sprinkled over red fruit, with tannins that are present but very noble. The acidity is very high but balanced, which not only provides freshness, but also guarantees a good projection over time. Oxygenation polishes the feel and assembles the flavours, bringing the fruit to the surface, which becomes warmer and more mellow, the wine more pleasant and rounded.

The 2019 vintage of the Clotàs G wine has excellent potential that will materialise in the coming months. Its excellent workmanship from a high quality grape and a very non-interventionist winemaking process guarantee it. It will grow with food and in turn will enhance a wide range of dishes, from rice and pasta dishes to roast meats and all kinds of stews, both legumes and vegetables as well as meat, and can be recommended without fear as it will appeal to both expert and uninitiated consumers.