

# ELS BANCALETS

Vino tinto 2022



La memoria viva de *Els Bancalets* late en cada cepa plantada en 1939, testigos silentes del paso del tiempo en Bellmunt del Priorat. En este paraje singular, los viñedos *en vaso* se abren hacia el norte abrazando la luz con una humildad serena. La garnacha negra crece entre suelos de pizarra roja donde la mineralidad se funde con la profundidad del terruño. En esta conjunción de historia y paisaje, de orientación y materia, nace un vino que rinde homenaje a la autenticidad de lo austero, a la belleza que se esconde en la resistencia. Es la voz pausada de una tierra que aún habla con sabiduría.

## ELABORACIÓN

Selección manual grano a grano. Levaduras indígenas de la finca *Els Bancalets*. La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una parte de la uva despalillada y una pequeña parte con su raspón. La crianza se realiza durante un año en un *fudre* de roble de Eslavonia (Croacia) de 1.000 litros.

## NOTA DE CATA

De color cereza picota con reflejos rubí. Aromas intensos y fragantes de fruta roja y negra (cereza picota y arándanos rojos), especias (pimienta blanca) sobre un delicado fondo de piel de mandarina sanguina y de crianza (cedro). En boca es vibrante y perfectamente equilibrado, y a su vez, fino con textura mineral. Es la voz serena de la viña vieja que transforma en esencia pura la fuerza vegetal y la mineralidad del Priorat más meridional. El final se despliega largo, persistente, con ecos de frutas rojas y un delicado susurro de especiado.

## GASTRONOMÍA

Els Bancalets es un vino ideal por su sutileza con alma y la intensidad elegante. Marida con una cocina de raíz que respeta el producto: un cordero asado con hierbas mediterráneas, un pichón a la brasa, un arroz meloso de setas silvestres. Acompaña con naturalidad guisos delicados con fondo de verduras confitadas, preparaciones con frutos secos tostados o toques cítricos como la mandarina sanguina. Su versatilidad brilla también junto a platos con notas ahumadas o especiadas. Un vino pensado para las sobremesas largas, la contemplación sosegada y el placer sereno.

**Enólogo:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramon Sedó.

**Varietades:** 100 % Garnacha Negra

**Finca:** Els Bancalets (Bellmunt del Priorat).

**Año de plantación:** 1939.

**Agricultura:** ecológica.

**Superficie:** 0,4 ha.

**Densidad de plantación:** de 2.500 a 3.000 cepas por hectárea.

**Estilo de conducción:** poda en vaso.

**Suelo:** pizarra roja.

**Orografía:** viñedos plantados en pendientes.

**Orientación:** Norte.

**Altitud:** 330 metros sobre el nivel del mar.

**Microclima:** clima mediterráneo con influencia marítima.

**Pluviometría media:** 450 – 500 mm.

**Media de horas de sol anual:** 2.800 - 3.000 h.

**Clarificación:** no

**Estabilización en frío:** no

**Filtrado:** filtrado de seguridad antes de embotellar.

**Alcohol:** 14,5 % vol.

**Acidez total:** 5,60 g/l.

**pH:** 3,45 g/l en ácido tartárico.

**Acidez volátil:** 0,55 g/l en ácido acético.

**Temperatura óptima de consumo:** 14 - 16 °C

**Número de botellas:** 840



Es vinyers coronen la finca Sant Martí a Bellmunt del Priorat des del 1939, any en què es va plantar aquesta excepcional vinya de la qual seleccionem els millers raïms de la varietat carinyena per elaborar aquest vi únic.