

# ELS BANCALETS

Vi negre 2022



La memòria viva de *Els Bancalets* batega a cada cep plantat al 1939, testimonis sosegats del pas del temps a Bellmunt del Priorat. En aquest paratge singular, les vinyes *en vas* s'obren cap al nord abraçant la llum amb una humilitat serena. La garnatxa negra creix entre sòls de llicorella roja on la mineralitat es fon amb la profunditat del terreny. En aquesta conjunció d'història i païssatge, d'orientació i matèria, neix un vi que ret homenatge a l'autenticitat d'allò auster, a la bellesa que s'amaga en la resistència. És la veu pausada d'una terra que encara parla amb saviessa.

## ELABORACIÓ

Selecció manual gra a gra. Llevats indígenes de la finca Els Bancalets. La vinificació es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable, majoritàriament raim derrapat però una petita part amb la pròpia rapa. La criança es realitza durant un any en un *fudre* de roure d' Eslavonia (Croàcia) de 1.000 litres.

## NOTA DE TAST

De color cirera picota amb reflexes robí. Aromes intensos y fragants de fruita vermella y negra (cirera picota i nabiu vermell), espècies (pebre blanca) a sobre d' un delicat fons de pell de mandarina sanguina i de cedre (criança). En boca és vibrant i perfectament equilibrat, i alhora, fi amb textura mineral. És la veu serena de la vinya vella que transforma en essència pura la força vegetal i, la mineralitat del Priorat més meridional. El final es desplega llarg i persistent amb ressò de fruites vermelles i un delicat xiuxiueig especiat.

## GASTRONOMIA

Els Bancalets és el vi ideal per la seva subtileza amb ànima i una intensitat elegant. Marida amb una cuina d'arrels que respecta al màxim el producte: un xai rostit amb herbes mediterrànies, un colomí a la brasa o un arròs melós de bolets silvestres. Acompanya amb naturalitat guisats delicats amb verdures confitades, preparacions amb fruits secs torrats o tocs cítrics. La seva versatilitat brilla també amb plats de notes fumades o especiades. Un vi pensat per les sobretaules llargues, la contemplació pausada i, el plaer asserenat.

**Enòleg:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramon Sedó.

**Varietats:** 100 % Garnatxa Negra

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

**Any de plantació:** 1939.

**Agricultura:** ecològica.

**Superfície:** 0,4 ha.

**Densitat de plantació:** de 2.500 a 3.000 ceps por hectàrea.

**Estilo de conducció:** poda en vas.

**Sòl:** llicorella roja.

**Orografia:** vinyes plantades en pendents.

**Orientació:** Nord

**Altitud:** 330 metres sobre el nivell del mar.

**Microclima:** clima mediterrani amb influència marítima.

**Pluviometria mitja:** 450 - 500 mm.

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

**Clarificació:** no

**Estabilització en fred:** no

**Filtrat:** filtrat de seguretat abans d' embotellar.

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

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

**pH:** 3,45 g/l en àcid tartàric.

**Acidesa volàtil:** 0,55 g/l en àcid acètic.

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

**Número de ampelles:** 840

