

ÚNIC

Único, porque con este nombre embotellamos aquellos experimentos singulares que hacemos cada año en la bodega y en la viña. Y como no hay un año igual, tampoco habrá un Unic igual. Por eso, cada añada del Unic es una edición muy limitada que se plantea como un descubrimiento. La del 2020 es una edición muy limitada fruto de los poco más de 900 kilos de Garnacha blanca que se recogieron en la vendimia, pensando ya en la elaboración de un monovarietal que pusiera en valor esta variedad con la que trabajamos desde hace unos años para elaborar nuestros vinos dulces.

VINO BLANCO 2020

Variedades

Garnacha blanca 100%



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Uva procedente de la viña de la Partida del Bosque de Nalec, de cepas conducidas en vaso tradicional, plantadas en 2013 a más de 600 metros de altura. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2020

La añada 2020 será recordada por dos motivos: la pandemia de la Covid19 y una pluviometría excepcionalmente alta (30-40% superior a la media) durante primavera y verano, que conlleva un elevado crecimiento de las plantas y una presión más alta de las enfermedades fúngicas (mildiu) que condicionan negativamente la producción de uva. Un verano caluroso y las buenas condiciones climáticas durante la vendimia permiten maduraciones medias-altas y una gran calidad de los frutos.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica. Vendimia manual en cajas de 10-12 kg y selección de la uva en la viña. Prensado con el grano entero y la raspa. El vino fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas nuevas de roble francés una parte y, la otra, en barrica húngara de tercer año, ambas de 300 litros. La crianza se hace sobre las propias lías del vino durante 8 meses. Aprovechando el efecto que generan, realizamos un battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina de la madera. El vino final no pasa por ningún tratamiento de estabilización proteica ni tartárica, solo una filtración ligera antes de embotellar.

Nota de cata

Nariz intensa y elegante, donde sobresalen las notas de fruta blanca (pera, manzana) y fruta tropical (plátano, piña madura y melón), con toques anisados y un punto cítrico sobre un fondo de toffee. En boca es un vino untuoso con una entrada intensa y sabrosa y una buena acidez que le da frescor. Regresan los recuerdos de fruta madura, con notas de vainilla y tostados en el postgusto.

Buena armonía con los platos de intensidad media-alta, como los guisados de carnes blancas o el pescado graso como el salmón. Ideal para acompañar unos canelones de trufa y foie o platos tradicionales como las albóndigas con sépia.

Diseño

La imagen gráfica del Único es obra del diseñador leridano Pau Llop, del estudio de diseño gráfico 131.dg, que ha querido reflejar el carácter experimental y único de este vino. Una etiqueta que juega con la simplicidad y la honestidad y se sirve del juego tipográfico para hacer única cada etiqueta: el número de cada botella constituye la imagen de cada una, consiguiendo así que cada botella sea única.