

# ÚNIC

*Únic, perquè sota aquest nom embotellem aquells experiments singulars que fem, cada any, al celler i a la vinya. I com que no hi ha un any igual, tampoc hi ha un Únic igual. Per això, cada anyada de l'Únic és una edició molt limitada que es planteja com una descoberta.*

*La del 2020 és una edició molt limitada, fruit dels poc més de 900 quilos de Garnatxa Blanca que es van recollir a la verema, pensant ja en l'elaboració d'un monovarietal que posés en valor aquesta varietat amb la qual treballem des de fa uns anys per a fer els nostres vins dolços.*

**VI BLANC**  
2020

**Varietats**  
Garnatxa blanca 100%



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TERRA

### Clima

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals).

### Parcel·les d'origen

Raïm procedent de la vinya de la Partida del Bosc de Nalec, de ceps conduïts en vas tradicional, plantats l'any 2013 a més de 600 metres d'altura. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

### Característiques de l'anyada 2020

L'anyada 2020 serà recordada per dos motius: la pandèmia de la Covid19 i una pluviometria excepcionalment alta (30-40% superior a la mitjana) durant la primavera i l'estiu, que ens porta un elevat creixement de les plantes i una pressió més alta de les malalties fúngiques (míldiu) que condicionen negativament la producció de raïm. Un estiu calorós i les bones condicions climàtiques durant la verema permeten maduracions mitges-altes i una gran qualitat dels fruits.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Verema manual en caixes de 10-12 kg i selecció del raïm a la vinya. Premsat amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en botes noves de roure francès una part i, l'altra, en bota hongaresa de tercer any, ambdues de 300 litres. La criança es fa sobre les pròpies lies del vi durant 8 mesos. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem un battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina de la fusta. El vi final no passa per cap tractament d'estabilització proteica ni tartàrica, només una filtració lleugera abans d'embotellar.

### Nota de tast

Nas intens i elegant, on sobresurten les notes de fruita blanca (pera, poma) i fruita tropical (plàtan, pinya madura i meló), amb tocs anisats i un punt cítric sobre un fons de *toffee*. En boca és un vi untuós amb una entrada intensa i gustosa i una bona acidesa que en manté la frescor. Retornen els records de fruita madura, amb notes de vainilla i torrats en el postgust.

Bona harmonia amb els plats d'intensitat mitja-alta, com els guisats de carns blanques o els peixos greixosos com el salmó. Ideal per acompanyar uns canalons de tófona i foie o plats tradicionals com les mandonguilles amb sèpia.

### Disseny

La imatge gràfica és obra del dissenyador lleidatà Pau Llop, de l'estudi de disseny gràfic 131.dg, que ha volgut reflectir el caràcter experimental i únic d'aquest vi. Una etiqueta que juga amb la simplicitat i l'honestat i se serveix del joc tipogràfic per fer cada etiqueta única: el número de cada ampolla constitueix la imatge de cada una, fent així que cada ampolla sigui única.