

# 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 2021 és un monovarietal de Cartoixà ecològic de mínima intervenció. Veremat a mà i aixafat amb els peus a la vinya, amb fermentació espontània amb llevats salvatges. Una microvinificació de només 617 ampolles.*

**VI BLANC**  
2021

**Varietats**  
Cartoixà 100%



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TERRA

### Clima

Clima 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 la maduració. Les pluges es concentren a la tardor i la primavera (350-450 mm anuals).

### Parcel·les d'origen

Raïm de la vinya Catxassa, a 550 metres d'altura, a Vallbona de les Monges.

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

### Característiques de l'anyada 2021

L'anyada 2021 va ser propera a la mitjana de la subzona, contràriament al tres darrers anys, que havien estat més heterogenis. La neu caiguda al gener va carregar el perfil en profunditat del sòl, i això va permetre a la planta arribar fins a la verema amb un estrès hídric moderat, ideal per la qualitat final dels fruits. Un únic episodi de pluges durant la verema va permetre collir en unes condicions sanitàries molt bones. A nivell de temperatures, ha estat un any amb pics excepcionalment alts els mesos de juny, agost i setembre, amb una mitjana habitual la resta de mesos i amb nits fresques durant setembre i octubre, que ha permès una maduració molt equilibrada.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Verema manual en caixes de 10-12 kg i selecció del raïm a la vinya. El raïm és aixafat amb els peus a la pròpia vinya, on comença la fermentació espontània amb llevats salvatges. La fermentació acaba al celler, en dipòsit d'acer inoxidable, sense control de temperatura i amb la mínima intervenció.

### Analítica

Grau alcohòlic: 13%  
Acidesa total: 2,73 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,54 g/l  
Sucre residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 47 mg/l  
pH: 3,54

### Nota de tast

És un Cartoixà madur, amb molt equilibri entre grau-acidesa. Perfil fresc, complex, anisat. Un punt d'oxidació.

### 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.