

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 Únic igual. Por eso, cada añada del Únic es una edición muy limitada que se plantea como un descubrimiento.

La del 2022 es un vino de mínima intervención que nace en las viñas de Catxassa y Pep Bernarda, a 550 metros de altura, en Vallbona de les Monges. Vendimiado a mano y prensado con los pies en la viña. Fermentación espontánea con levaduras salvajes y sin sulfitos añadidos.

VINO BLANCO 2022

Variedades

Malvasía (50%), Xarel·lo (40%),
Garnacha blanca y Parellada (10%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

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 Catxassa y Pep Bernarda, a 550 metros de altura, en Vallbona de les Monges.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2022

La añada 2022 fue muy complicada a nivel agronómico: heladas primaverales, pluviometría muy escasa (un 30% inferior a la media de los últimos años), y diversos episodios excepcionales con días con temperaturas por encima de los 35°C y temperaturas medias por encima de las habituales. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 40% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio de la uva. Iniciamos la vendimia el 16 de agosto y la terminamos el 26 de septiembre. Las condiciones de sequía y baja humedad nos permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

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. La uva se pisa con los pies en la propia viña, donde empieza la fermentación espontánea con levaduras salvajes de la viña. La fermentación finaliza en la bodega, en depósito de acero inoxidable, sin control de temperatura y sin aditivos, para conseguir un vino de mínima intervención. La fermentación termina cuando se consume todo el azúcar y es entonces cuando el vino es embotellado sin adicionar sulfitos.

Analítica

Grado alcohólico: 14,5%
Acidez total: 3,9 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,25 g/l
Azúcar residual: 1,34 g/l (glucosa+fructosa)
pH: 3,22

Nota de cata

Color amarillo paja. Nariz intensa, con una presencia marcada de los aromas florales y notas frescas de fruta. En boca sobresalen los aromas primarios, sobre todo aromas florales, de rosa, que después evolucionan a flores de almendro y notas afrutadas de limón y albaricoque.

Diseño

La imagen gráfica es obra del estudio de diseño gráfico 131.gd (Pau Llop + Esteve Padilla), que ha querido reflejar el carácter experimental i único de este vino. Una etiqueta que juega con la simplicidad y honestidad para hacer que cada etiqueta sea única: el número de cada botella constituye la imagen de cada una, consiguiendo así que cada botella sea única.