

“Una Garnacha golosa con todo el carácter del Mediterráneo”

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

Tipo de vino	Tinto seco ecológico
Disponible en	750 ml
Variedad	Garnacha negra
Añada	2024
Fermentación	Inoxidable a 22°C
Grado alcohólico	14% vol.
Tipo de suelo	Sauló (granito en descomposición – suelo arenoso)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sudoeste
Pluviometría	550 mm/año



Elaboración

Vino tinto procedente de agricultura ecológica, elaborado con la variedad Garnacha negra. Tras el despalillado la uva inicia un proceso de maceración - fermentación durante 15 días a 22°C en tanques de acero inoxidable para obtener el máximo de aromas afrutados. Pasado este tiempo, la uva se prensa suavemente y, una vez terminada la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, el vino es inmediatamente embotellado.

Añada 2024

El 2024 fue un año de vuelta a la 'normalidad' después de años de sequía extrema. Las condiciones favorables para el viñedo durante el período vegetativo ya pronosticaban una añada con una muy buena sanidad. El clima seco y caluroso del verano provocó una buena maduración de las variedades tempranas y a partir de principios de septiembre, la bajada de temperatura y el retorno de las lluvias alargaron la maduración de las variedades tardías. El salto térmico entre el día y la noche favoreció el metabolismo de los aromas y el color de la uva, ayudando a conservar su acidez; algo muy positivo sobre todo para las variedades destinadas a vinos blancos y tintos con crianza. El fin de la vendimia fue acompañado de un clima más característico de otoño, a diferencia de los últimos años. Como resumen de las condiciones descritas, fue una vendimia en la que las plantas produjeron menos uvas (por los años de sequía que arrastramos), pero de mucha calidad y con muy buena sanidad.

Nota de cata

Vista - Color cereza picota con reflejos violáceos.

Nariz - Destacan los aromas de frutos rojos recubiertos de aromas florales (violetas).

Boca - Vino muy afrutado, recordando los frutos rojos, fresco y muy bien equilibrado. Post gusto afrutado de taninos amables.

Menciones y premios

Añada 2024:

- **Guía Peñín 2026** – 91/100

Añada 2023:

- **Wine Enthusiast 2025** – 91/100
- **Vinous 2024** – 91/100