



Terra de Falanis

Vi negre GTX

Calataiud

Cap varietat, cap origen, cap anyada, ... és com es defineix aquest vi que té com a pretensió agradar per ell mateix. Un vi que neix de la unió d'uns amics, a l'entorn d'una vinya vella i amb un clar propòsit: aconseguir un vi que emocioni més enllà del políticament correcte i establert. Així neix (GTX)*, una garnatxa de vinyes velles, indòmit, salvatge, càlid, profund i sobretot amb ànima.

La història comença amb una conversa entre un dels membres de la bodega mallorquina Ànima Negra i un amic vinater del Penedès. En aquesta conversa li conta que té unes vinyes vellíssimes a la zona de Calataiud (Aragó), a una altura d'entre 900 i 1.100m. amb diferents orientacions i de les que mai ha elaborat cap vi. La singularitat del paisatge, la riquesa del seu terreny, les Garnatxes (GTX)* velles convivint amb les herbes aromàtiques, la inclinació del terreny, que dificulta el seu accés... conformaven el paradís perfecte per poder pensar en elaborar un vi realment singular marcat per la manera de fer de Terra de Falanis.

Un vi pirata però molt legal

D'aquí sorgeix (GTX)*, un vi que neix a partir de l'emoció, de l'amor a la feina i a la natura que l'envolta, de la passió per una vida on la veritat pugui ésser transmesa. El preu que es va pagar va ésser perdre qualsevol qualificació del vi, ja que es va decidir transportar-lo a la bodega d'un d'ells a la zona del Penedès per elaborar-lo allà dins una tina de 2000 litres d'un sol ús procedent de la bodega Ànima Negra i on ha envellit més d'un any.

El resultat és un vi singular, salvatge però delicat a la vegada, rústic però elegant, estructurat i sorprenent... un vi amb una gran personalitat que vol agradar per si sol, fora de normes però amb les idees molt clares: un vi que transmet tot el que vol sentir el que ho prova. Per què necessitem dir-ho tot amb paraules?

Pensem que aquests aclariments seran suficients per gaudir de (GTX)*, un vi desprotegit d'informació però absolutament ple d'arguments per existir i ésser gaudit.



Fitxa

VARIETATS DE RAÏM
100% Garnatxa.

ELABORACIÓ
Elaborat d'unes vinyes úniques de la zona de Calataiud, a Aragó, situades entre 900 i 1.100 metres d'altura.

ENVELLIMENT
Degut a la situació del terreny aquestes vinyes no han vist mai un tractament en la seva vida llevat d'algun tractament amb sofre fet a mà.. L'envelliment, d'un poc més d'un any, es fa dins una tina de roure francès, de gra extra-fi de segon vi i de 2.000 litres procedent de la bodega Ànima Negra.

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA 14% Vol.

ACIDESA TOTAL 5.90 g/L

pH 3.60