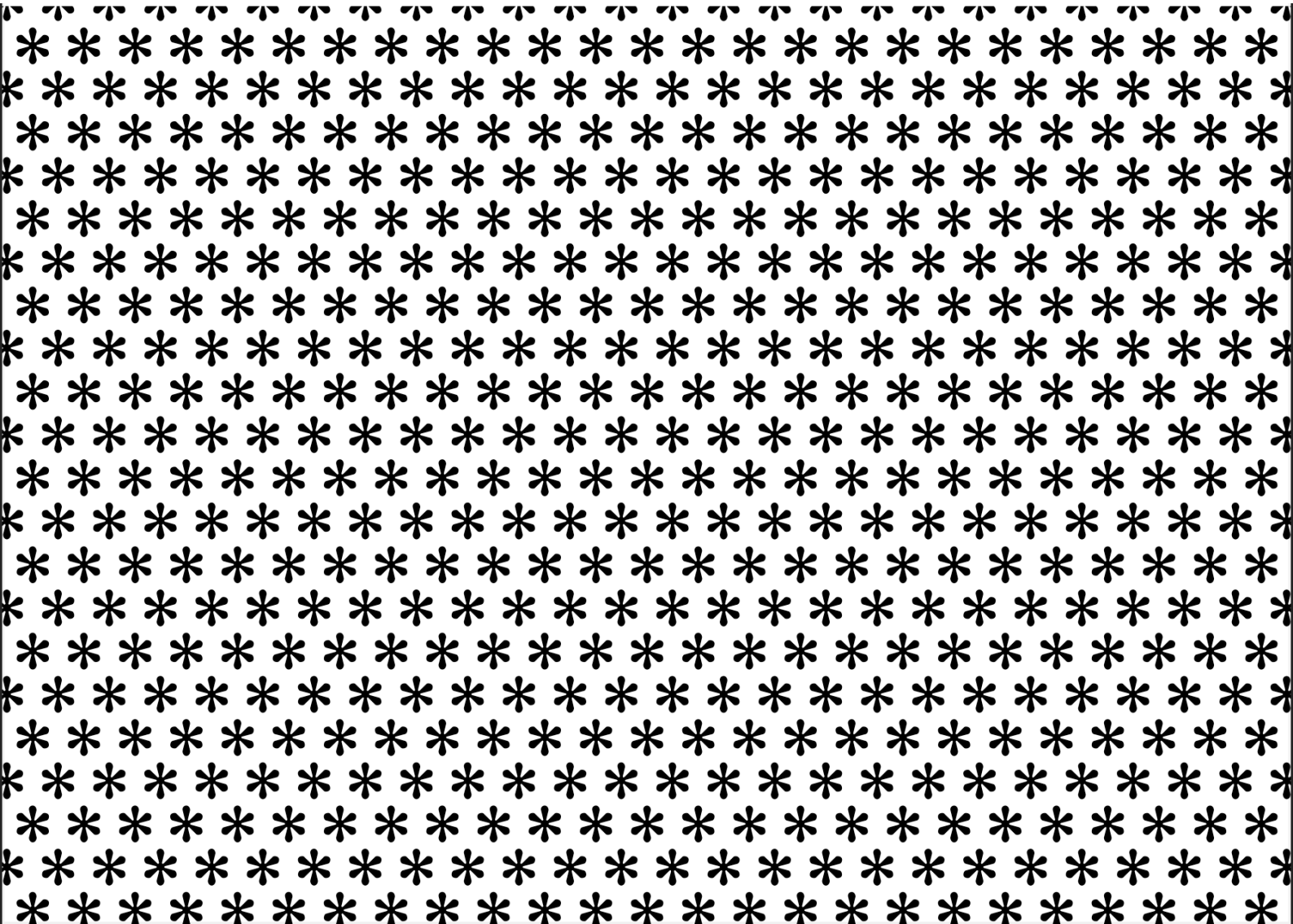
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Microvins* Garnatxa Negra àmfora
Retorn a la ceràmica

Concepte: Microvins* és el nostre projecte de recerca i experimentació dedicat a les varietats tradicionals i singulars de l'Empordà. Des del 2010, cada verema elaborem una quinzena de petites vinificacions procedents de vinyes velles i parcel·les úniques, amb l'objectiu de conèixer en profunditat el potencial de cada varietat i de cada terrer.* El **Microvins* Garnatxa Negra Àmfora** neix d'aquest esperit explorador i de la voluntat d'experimentar amb una de les varietats més representatives de l'Empordà. La vinificació en àmfora permet expressar la Garnatxa Negra des d'una perspectiva diferent, respectant-ne el caràcter i afavorint una evolució precisa i elegant. Un vi de producció molt limitada que explora la relació entre varietat, terrer i recipient, i que reivindica la capacitat de la Garnatxa Negra per oferir interpretacions singulars i amb identitat pròpia.

Elaboració: Verema manual. Selecció manual del raïm al celler, desrapat i trepitjat. Fermentació del most en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, amb una maceració de 15 dies i dos remuntats suaus diaris. Criança en àmfores de 160 litres. Clarificació tradicional amb clara d'ou de les nostres gallines, filtració i estabilització abans de l'embotellament.

Envelliment: Envelliment durant uns 8 mesos en àmfores ceràmiques de 160 litres sense recobriment interior, que afavoreixen una evolució lenta i harmònica del vi, preservant l'expressió varietal i la puresa de la fruita.
Composició: Garnatxa Negra, també coneguda tradicionalment a l'Empordà com a Lledoner Negre, és una varietat històrica i identitària del territori, perfectament adaptada al clima mediterrani, als sòls pobres i a la influència de la Tramuntana.
Origen: Aquesta vinya se situa entre els municipis de Masarac i Mollet de Peralada, en una zona lleugerament enlairada i planera, oberta a la influència de la Tramuntana. Plantada sobre sòls al·luvials, és una vinya vella conduïda en vas que ofereix unes condicions especialment favorables per a una maduració lenta i equilibrada del raïm. La combinació de l'edat dels ceps, la naturalesa del sòl i l'exposició als vents de Tramuntana contribueix a obtenir raïms de gran concentració i expressivitat, amb una marcada identitat de terrer.
Certificacions: Producció Agrària Ecològica certificada.
Anyada actual: 2022
Graduació: 15,5% vol.
Climatologia: L'anyada 2022 a l'Empordà va estar marcada per una sequera severa i unes temperatures elevades, que van avançar la verema aproximadament deu dies. La manca de precipitacions durant l'hivern, la primavera i especialment l'estiu va provocar estrès hídric i un raïm de gra petit, però d'excel·lent sanitat i gran concentració. Les condicions de l'anyada van donar lloc a una verema de producció moderada i de gran qualitat, amb vins intensos i expressius.
Producció: Producció exclussiva de gairebé 700 ampolles.

Notes de tast: De color granat, d'intensitat baixa i aspecte net i brillant. En nas destaquen les aromes de fruita vermella, amb la cirera en licor com a protagonista, acompanyada de notes mentolades i balsàmiques, eucaliptus i un subtil toc de pebre blanc. En un segon pla apareixen agradables notes d'evolució, amb records de sotabosc, sílex i herbes seques, que aporten complexitat i profunditat al conjunt. En boca és franc i equilibrat, amb tanins suaus i rodons i un cos mitjà, però de textura untuosa i envolupant. El final deixa una agradable

sensació càlida i persistent.

Maridatge: Embotits i carns fredes, aus amb salses de fruits vermells, magret d'ànec, bolets, salmó amb herbes aromàtiques i carns blanques rostides.

Recomanació de consum: Temperatura de servei: 14–16 °C. Es recomana obrir-lo uns 20–30 minuts abans del servei per afavorir-ne l'oxigenació i permetre que s'expressin plenament les notes fruitades, balsàmiques i de sotabosc. No és necessari decantar-lo, tot i que una decantació suau pot ser recomanable si es consumeix després d'un període prolongat d'envelliment en ampolla.
Recomanació de conservació: Conservar en un lloc fresc, fosc i sense vibracions, a temperatura estable, idealment entre 12 i 16 °C i amb una humitat moderada. Mantenir l'ampolla en posició horitzontal per preservar el suro en òptimes condicions. En aquestes condicions, el vi es troba en un moment òptim de consum, tot i que pot continuar evolucionant favorablement durant els propers 5–7 anys, desenvolupant una major complexitat i harmonia.
Al·lergens: Conté sulfits.
Envàs: Ampolla tipus Cru fosca de 750 ml.
Tancament: Tap de suro natural amb certificació «Tap de Finca», que garanteix la procedència del suro d'alzines sureres de l'Empordà i posa en valor el vincle entre el vi, la vinya i el territori.
Presentacions disponibles: Estoig de 3 ampolles.
Observacions: Aquesta fitxa té caràcter merament informatiu i pot contenir imprecisions o estar subjecta a actualitzacions. El seu contingut no té caràcter contractual ni constitueix informació vinculant, i no se'n poden derivar efectes legals.

Análisis de la añada:

pH: —	**Acidesa:** —	**SO2 lliure:** —
SO2 total: —	**Sucres:** —	

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es