

Els  
**ESCURÇONS**  
ANTIGUES VINYES DE CA L'OLIVES

2018

Els Escurçons es un vino exclusivamente de *Garnatxa negra* de la finca que lleva su mismo nombre, situada en la zona de los vinos de vila de Gratallops, en el punto geográfico de la *Serra Alta*.

El suelo de licorella ferruginosa, la altitud de 601 metros y la exposición sur, suroeste del viñedo le confieren una extraña sensación de fragilidad etérea, mineralidad y contundente madurez, que hacen difícil confundirlo.

Els Escurçons es un viaje en el tiempo... un espejismo, un reflejo de aquel vino que elaboraban (antes de la filoxera los de *Ca l'Olives*) en esta finca tan especial.

*Denominación: D.O.Q. Priorat*

*Varietades: 100% Garnacha negra*

*Suelo: Licorella ferruginosa*

*Num de botellas: 3.465 (75cl.), 40 Mágnums, 7 Doble Mágnums y 4 Jeroboams*

---

Características añada 2018

La añada 2018 es como un punto de inflexión. Es estrecha y tensa, elegante, larga, apretada, prácticamente sin fruta, especiada. Fue un año de invierno y primavera lluviosos y temperaturas frescas, controladas. Una añada situada entre 17 y 19, dos años cálidos y secos. Es un año de reflexión y riesgo, de despegue, de tirarse al vacío.

---

Algunas palabras sobre vinificación y crianza....

Después de vendimiar la uva, la pusimos en ánforas de arcilla de Miravet, chafamos con los pies y dejamos fermentar, a una temperatura constante de 25°, conseguida de forma natural gracias a las propiedades de la arcilla. Durante la fermentación aplicamos *pigeage* suaves a mano y pasados 17 días, prensamos. Se crió durante 6 meses en ánforas y luego siguió el proceso de crianza en damajuanas durante 12 meses más. Se embotelló a finales de febrero de 2019.

