

LA GEOMETRIA DE LA GARNATXA

Pythagora 2016

100 % GARNATXA · LA FIGUERA

94 PUNTS · WINE & SPIRITS MAGAZINE I GUÍA PEÑÍN

Pythagora és el meu primer vi, nascut a La Figuera, el poble on tot va començar. Una Garnatxa sola, de vinyes de seixanta a vuitanta anys, en una de les vinyes més altes de la regió. Tres angles perfectes, com el teorema que li dona nom: el terroir, l'altitud, les vinyes velles. Una geometria de precisió al servei de l'emoció.

- VISTA** Robí pàl·lid, reflexos vermell teula: el color d'una Garnatxa que ja ha viscut.
- NAS** Nas especiat, sobre baies negres madures. Registre ja obert, on l'espècia domina la fruita: l'expressió de la Garnatxa de La Figuera després d'uns anys de celler.
- BOCA** Sorpren per una frescor notable. Els tanins hi són i ja estan harmoniosament integrats; el conjunt és rodó, llarg, sense cap pesadesa.
- LA MEVA LLIBRETA · OCTUBRE DE 2026** *Complex, profund. Un vi molt gran, d'aquells que es guarden al cor.*



El que ha fet el temps

VEREMA	CRANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2016	18 mesos	≥ 4 anys	10 a 30 anys
<i>La Figuera, en altura</i>	<i>roure francès, fudres de 5.100 L</i>	<i>segona criança en ampolla, al nostre celler</i>	<i>el temps revela</i>

VINIFICACIÓ

La Garnatxa de La Figuera, sola. Una llarga maceració en dipòsits de 50 hectolitres, bazuquejos i remuntats freqüents, i després el silenci, perquè l'altitud es reveli.

A TAULA

Entrecot a la brasa · Plats asiàtics especiat amb carn · Caça · Pernil ibèric · Formatges curats

ALCOHOL	PH
15 %	3,67
ACIDESA	
4,4 g/L	



Un vi és un lloc, captat en un moment del temps. No el recreem. El preservem. El temps fa la resta.

TERROIR I ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓ · SILENCI EN AMPOLLA · EL TEMPS REVELA

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com