

LA GEOMETRIA DE LA GARNATXA

Pythagora 2020

100 % GARNATXA · LA FIGUERA

94 PUNTS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

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 Vermell cirera profund i brillant, esclat de joventut.

NAS Primer la fruita: cirera, fruita vermella fresca, pell de mandarina i pètals de rosa. Les espècies orientals i la regalèssia encara es mantenen en segon pla; amb l'aireig, la rosa fresca, signatura de La Figuera.

BOCA Boca sucosa i floral, acidesa viva que tensa la fruita, tanins sedosos encara joves. Cúrcuma al pas de boca, final fresc de moca. Per descobrir ara, o per esperar.

LA MEVA LLIBRETA · OCTUBRE DE 2026 Una fruita fresca preciosa, flors. La Figuera a la primavera.



El que ha fet el temps

VEREMA	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2020	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

Tagina de xai amb albercocs i aigua de roses · Pastilla de colomí · Ànec lacat a les cinc espècies

ALCOHOL	PH
15 %	3,79
ACIDESA	
5,4 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