

LA GEOMETRÍA DE LA GARNACHA

Pythagora 2020

100 % GARNACHA · LA FIGUERA

94 PUNTOS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

Pythagora es mi primer vino, nacido en La Figuera, el pueblo donde todo empezó. Una Garnacha sola, de viñas de sesenta a ochenta años, en uno de los viñedos más altos de la región. Tres ángulos perfectos, como el teorema que le da nombre: el terroir, la altitud, las viñas viejas. Una geometría de precisión al servicio de la emoción.

- VISTA** Rojo cereza profundo y brillante, destello de juventud.
- NARIZ** Primero la fruta: cereza, fruta roja fresca, piel de mandarina y pétalos de rosa. Las especias orientales y el regaliz aún se mantienen en segundo plano; con la aireación, la rosa fresca, firma de La Figuera.
- BOCA** Boca jugosa y floral, acidez viva que tensa la fruta, taninos sedosos aún jóvenes. Cúrcuma en el paso de boca, final fresco de moca. Para descubrir ya, o para esperar.
- MI CUADERNO · OCTUBRE DE 2026** Una fruta fresca preciosa, flores. La Figuera en primavera.



2020

Lo que ha hecho el tiempo

VENDIMIA	CRIANZA EN BARRICA	EN BOTELLA	GUARDA
2020	18 meses	≥ 4 años	10 a 30 años
<i>La Figuera, en altura</i>	<i>roble francés, fudres de 5.100 L</i>	<i>segunda crianza en botella, en nuestra bodega</i>	<i>el tiempo revela</i>

VINIFICACIÓN

La Garnacha de La Figuera, sola. Una larga maceración en depósitos de 50 hectolitros, bazuqueos y remontados frecuentes, y después el silencio, para que la altitud se revele.

EN LA MESA

Tajín de cordero con albaricoques y agua de rosas · Pastela de pichón · Pato lacado a las cinco especias

ALCOHOL	PH
15 %	3,79
ACIDEZ	
5,4 g/L	



Un vino es un lugar, captado en un momento del tiempo. No lo recreamos. Lo preservamos. El tiempo hace el resto.

TERROIR Y ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓN · SILENCIO EN BOTELLA · EL TIEMPO REVELA

CELLER LAURONA

laurona@cellerlaurona.com

+34 977 83 17 12

cellerlaurona.com