

ROCA DEL CRIT 2016



by David Seijas

VARIEDAD DE UVA



Hoja Garnacha

Garnacha 60%. Zona Mas Marés. Edad 13-15 años.



Hoja cariñena

Cariñena 40%. Zona Rabós. Edad 86 años.

EL LUGAR



Mapa Cap de Creus

El Cap de Creus es un lugar mágico lleno de vivencias personales, hoy parque natural donde se encuentran los viñedos de Roca del Crit y desde donde nació el sueño de hacer este vino.



Bola granito

Se representan los suelos graníticos sobre los que crecen las garnachas en la zona del Cap de Creus. Por otro lado, las cariñenas crecen sobre esquistos en la zona de Rabós.



Roca del crit

Trabajar en El Bulli requería concentración y estar en constante tensión para que todo saliese perfecto. La sala del 5 veces nombrado mejor restaurante del mundo era una especie de ballet donde todo el mundo debía ir coordinado para que el espectáculo saliese a la perfección. ¿Como soportar tanta tensión? David tenía su válvula de escape... Cuando era necesario, salía un momento del restaurante andando por un pequeño sendero conocido solo por los trabajadores de El Bulli y la gente local, hasta una pequeño acantilado escondido con una roca saliente que daba a la parte posterior de Cala Montjoi. Allí podía pegar un berrido y liberar tensión. Era su roca del grito.

CLIMA Y TIEMPO



Viento

El elemento climático más característico de la zona es la Tramuntana, un fuerte viento del norte que fácilmente puede llegar a los 120 Km/h y que los viticultores tienen que tener muy presente, pues puede influir en la producción de la añada.



Cresta Gallo (roja)

La añada 2016 tuvo un invierno muy seco y cálido, sobretodo durante enero. En primavera hubo bastantes llúvias, pero muy repartidas a lo largo de la estación. El verano hasta la vendimia fue muy seco, con temperaturas muy altas.

ELABORACIÓN



Rueda bici

La garnacha la trabajamos en depósitos de acero inoxidable. Fermenta con un 10% de uva entera y realiza 6 meses de crianza sobre lías finas.



Barrica

La cariñena hace una crianza de 12 meses en barricas borgoñonas de 500-700L de roble francés de 1r, 2o y 3r año. Tostados medios con fondos sin tostar.

CATA



Frutas

Recuerdos de: Cerezas rojas, moras, violetas, regaliz de palo, granos de café, romero. Pero la cata es muy personal. ¿Que detectas tu?

MARIDAJE



Níscalos

Esperamos que este vino os guste y lo podáis disfrutar con el plato que queráis. Nosotros os proponemos que lo probéis con níscalos, una seta que crecía de forma natural en los alrededores de El Bulli y que nos trae muy buenos recuerdos. Si te gustan los maridajes, entra en nuestra web, allí encontrarás más propuestas!

SERVICIO



Abridor

Nuestros orígenes están ligados al oficio de camarero. David Seijas se ha criado en el bar de sus padres en Seva, donde ya desde muy joven recuerda llevar un abridor en el bolsillo y jugar a ser sommelier. Si hoy tienes ganas de ponerte el delantal de sommelier, la liturgia del servicio del vino recomienda degustarlo entre 14 y 16°C con una copa tipo Riedel Hermitage. Sin embargo, al equipo de Gallina de Piel Wines nos hará felices que lo tomes donde, como y con quien quieras.