

# Roca del Crit 2020



## Varietat



### Fulla carinyena

Carinyena 82%. Zona Rabós. Edat >80 anys.



### Fulla Garnatxa

Garnatxa 18%. Zona Mas Marés. Edat >15 anys.

## El lloc



### Mapa Cap de Creus

El Cap de Creus és un lloc màgic ple de vivències personals, avui parc natural on es troben les vinyes de Roca del Crit i des d'on va néixer el somni de fer aquest vi.



### Bola granit

Es representen els sòls granítics sobre els quals creixen les garnatxes a la zona del Cap de Creus. D'altra banda, les carinyenes creixen sobre esquistos a la zona de Rabós.



### Roca del crit

Treballar a El Bulli requeria concentració i estar en constant tensió perquè tot sortís perfecte. La sala del 5 vegades escollit millor restaurant del món era una mena de ballet on tothom havia d'anar coordinat perquè l'espectacle sortís a la perfecció. Com suportar tanta tensió? El David tenia la seva vàlvula d'escapament... Quan era necessari, sortia un moment del restaurant caminant per un petit sender conegut només pels treballadors d'El Bulli i la gent local, fins a un petit penya-segat amagat amb una roca sortint que donava a la part posterior de Cala Montjoi. Allà podia fer un bram i alliberar tensió. Era la seva roca del crit.

## Clima i temps



### Vent

L'element climàtic més característic de la zona és la Tramuntana, un fort vent del nord que fàcilment pot arribar als 120 km/h i que els viticultors han de tenir molt present, ja que pot influir en la producció de l'anyada.



### Cresta Gall (verda)

Aquesta collita està marcada per una brotació primerenca, acompanyada de fortes pluges que desencadenen l'atac de mildiu des de molt aviat (en floració). L'estiu va ser càlid, cosa que va permetre una millora notable. No hi va haver estrès per part de la planta perquè no hi va haver temperatures extremes. El vi serà fresc, amb fruita concentrada i madura.

## Elaboració



### Roda bici

La garnatxa la treballem en dipòsits d'acer inoxidable. Fermenta amb un 10% de raïm sencer i realitza 6 mesos de criaça sobre mares fines en bótes borgonyones de 500-700L de 2n i 3r any.



### Bóta

Aquesta anyada la carinyena fermenta i fa una criaça de 11 mesos sobre les seves lies en foudres de 2250L i en bótes borgonyones de 500-700L de roure francès de 2n i 3r any. Torrats mitjans amb fons sense torrar.

## Tast



### Fruites

Records de: Cireres vermelles, mores, violetes, regalèssia de pal, grans de cafè i romaní. Però el tast és molt personal i varia cada anyada. Que detectes tu?

## Maridatge



### Pinetells

Esperem que aquest vi us agradi i el pogueu gaudir amb el plat que vulgueu. Nosaltres us proposem que el tasteu amb pinetells, un bolet que creixia de forma natural als voltants de El Bulli i que ens porta molt bons records. Si t'agraden els maridatges, entra a la nostra web, hi trobaràs més propostes!

## Servei



### Obridor

Els nostres orígens estan lligats a l'ofici de cambrer. David Seijas s'ha criat al bar dels seus pares a Seva, on ja des de molt jove recorda portar un obridor a la butxaca i jugar a fer de sommelier. Si avui tens ganes de posar-te el davantal de sommelier, la litúrgia del servei del vi recomana degustar-lo entre 14 i 16 °C amb una copa tipus Riedel Veritas Old World Pinot Noir. No obstant, a l'equip de Gallina de Piel Wines ens farà feliços que el prenguis on, com i amb qui vulguis.

by David Seijas