

MIL MONTS 2021

LA HERIDA ES EL LUGAR
POR DONDE ENTRA LA
LUZ



BODEGA

Vendimia: 25 Septiembre 2021
Fermentación en barrica.
10 meses en barrica de 225 l.
Embotellado 09 Agosto 2022.
1000 botellas.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,5 % Vol. Alc.
Volátil: 0,6 gr/l
Sulfuroso Total: <20 mg/l
pH: 3,20
Acidez Total: 6,9 gr/l

Hay momentos que pienso que pocas cosas pueden sorprenderme dentro de la bodega; reconozco que cada botella de cada una de las añadas de Mil Monts consiguen seguir haciéndome vibrar sin control.

Vino marcado por el momento de recoger y encubar la uva, su ambiente, el ánimo reinante, aquel 25 de septiembre de 2021, en este pequeño majuelo montañoso, alejado de cualquier mínima presencia humana, granítico y mirando de frente al Sur, flotaba un espíritu provocador, complejo, punkarra y sedoso a la vez, como esas melodías cargadas de ritmo y con una intención lacerante en cada una de sus notas. Quizá de las pocas mañanas luminosas y arrebatadoras en un verano de corazón castigado, abrasado por aquellos devastadores incendios que destrozó nuestro entorno un mes antes.

Tras una hora de maceración, sensualidad en el color, fermentamos en barricas de 225 litros; armoniosas fermentaciones a las que decidimos complementar, en primavera, sugiriendo una acompasada oxidación que aportara complejidad a la añada 2021.

Mil Monts tiene un carácter único: el de dos amigas que caminaron juntas durante muchos años dejando una estela, a su paso, rutilante. Luz brillante y eterna que sigue resplandeciendo en nuestros corazones... que sigue hipnotizando nuestra copa.