

Venus

la Universal s.l.

Venus de la Figuera 2020

El pueblo de la Figuera es un pueblo donde solo se encuentran Garnachas tintes en fincas que van desde los 380m a los 600m de altitud. La mayoría de las fincas pertenecen a la Cooperativa de la Figuera que, en estos momentos, está formada por 3 viticultores. Venus la Universal colabora con ellos para ayudarles con el proyecto cooperativo y, a cambio, arrienda una de sus fincas más altas. Venus de la Figuera es un proyecto único y mágico. Siguiendo con la búsqueda de la feminidad y la tierra.

Fincas y suelos

La finca del *Guixà*, es una finca de suelo argilocalcáreo blanco situada a 600 metros de altitud. Esta altitud junto con el suelo produce una Garnacha muy fina, de menos estructura, pero con una acidez muy pronunciada. La finca está coronada por una balsa enorme de la comunidad de regantes. Gracias a Lily Brick, su pared de cemento se ha convertido en un cuadro de *rural art* de belleza infinita. Una Venus de ojos penetrantes que invita a la reflexión, a la pausa, al diálogo con la naturaleza y con el vino. Una Venus que después tendremos también en la botella en forma de etiqueta.

Unas palabras sobre la vinificación y crianza

Las uvas fermentan en barricas de 500l abiertas. Se realiza una maceración muy larga de 30/35 días, pero se hacen pocos chafados, para preservar la frescura y la elegancia de la garnacha. Una vez terminadas las dos fermentaciones, pasamos el vino en jarras de cerámica de 300, 600 y 1000l. durante 18 meses.

Composición

100% Garnacha



vinos ecológicos