



Christopher Cannan atresora una rica i ferma experiència en vins d'arreu del món. Amb 39 anys va fundar Europvin, empresa dedicada a l'exportació de vins i des de l'any 1984 està lligat al Priorat, on uns anys més tard va crear Clos Figueras, celler elaborador de vins de gran qualitat DOQ Priorat. Així doncs, coneixedor de vins exclusius, vol donar a conèixer les seves referències més particulars durant l'any 2018, disponibles totes elles a la botiga del seu celler/restaurant de Gratallops.



La Garnatxa Valenta 2016
#ParalosValientes

Un any més, els cellers que formem part de l'associació Terra de Garnatxes (Clos Figueras, Edetària, Finca Viladellops, Lagravera, La Vinyeta i Vinyes Domènech) hem aportat vi per elaborar un vi solidari. La Garnatxa Valenta ha estat el nom triat per al vi d'enguany, un cupatge de garnatxes representatives de tot el territori, així com dels diferents tipus de sols, alçades i climatologia.

Els beneficis d'aquest vi van íntegrament destinats al projecte #ParaLosValientes de l'Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, que treballa per crear el centre oncològic infantil més gran d'Europa. Només s'han produït 800 ampolles.

L'etiqueta del vi ha estat dissenyada pel Dídac Perianes, un nen de 13 anys que, a través de la seva creació, ha volgut donar la seva visió sobre el futur del planeta, un món on només hi haurà robots però que sabran entendre la importància de la terra i el mot que cal cuidar-la.

Al projecte hi col·laboren també una sèrie d'empreses que s'han sumat a la causa aportant altruïstament la seva feina: Associació Molinenca de Tast, encarregada de la distribució del producte; Associació de Suport als Infants de Molins de Rei; PCatS Comunicació, encarregats de portar la premsa i comunicació de l'acte de presentació; Parramon, amb els suros; Ramondin, amb les càpsules; Servin Etiquetes, en la producció de les etiquetes; i Verallia amb les ampolles.

Si voleu col·laborar també vosaltres veniu a degustar-lo al nostre restaurant o, si preferiu, us el fem arribar a casa. Ideal servir-lo fresquet aprofitant els dies de calor de la tardor.

Més info: www.closfigueras.com / 977 262 373 – info@closfigueras.com



