



Cabernet Sauvignon - Syrah – Garnatxa negra

Grau alc.: 13,84% **Acidesa:** 6,01 g/L tartàric **PH:** 3,54

Vinya

Mas de les Catalunyes 1994, Petit Syrah, Del Pou 1997 i Canal de el Foix 2002, Cabernet Sauvignon Can Parés 2013, Garnatxa.

Situat a Sant Pere de Ribes, dins el Massís de Garraf, pertanyent a la DO Penedès. Orientació Sud-Est, situades entre el Mar Mediterrani (4km) i el Pic del Montgròs, a l'extrem oriental de Parc Natural de Garraf.

Terroir

Sòls calcaris formats per al·luvions del Quaternari, de textura extremadament calcària, profunds i amb molt baix contingut en matèria orgànica. Clima mediterrani suau amb gran influència marina. 4.800 hores de sol a l'any.

Notes de tast i maridatge

Color vermell cirera brillant. Fruites vermelles de bosc foses amb tocs de xocolata i vainilla. També mostra notes que recorden el pebrot vermell, plantes aromàtiques mediterrànies i especiades, com el pebre blanc. És un vi rodó amb un bon equilibri entre alcohol i acidesa. Amb un final llarg, fresc i balsàmic. Harmonitza amb un ampli ventall de plats de la cuina tradicional: des d'uns canelons a la Rossini, a un fricandó amb bolets, formatges curats i fins i tot un "Xató" del Garraf.

Anyada 2017

L'any agrícola va començar amb una tardor plujosa, 220L de precipitacions entre octubre i desembre, que van venir molt bé a les plantes per preparar-se i realitzar un adequat repòs hivernal. La Malvasia de Sitges va ser la primera varietat de raïm en brollar el 8 de març i va acabar amb el Cabernet, 5 d'abril. La primavera va ser bastant seca amb 77L / m2 de precipitació i la calor va arribar a principis de juny. L'estiu va ser molt calorós i amb escasses precipitacions, i a principis d'agost vam patir una onada de calor desèrtica durant 5 dies. La suma de les anteriors condicions climàtiques van produir una baixada del rendiment d'entre 20% a 25%. La verema va ser extraordinàriament primerenca començant i acabant 10 dies abans de la mitjana. Es va iniciar la verema del Muscat el dia 7 d'agost i va finalitzar el 12 de setembre amb Xarel·lo i la Garnatxa.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrrapat i maceració prefermentativa per a major extracció d'aromes. Fermentació per parcel·les. Criança en bótes d'entre 300 i 500L de 3r any de mitjana durant un mínim de 9 mesos.

Certificats

