

### Cabernet Sauvignon – Syrah – Garnacha negra

Grado alc.: 13,84% Acidez: 6,01 g/L tartárico PH: 3,54

### Viñedo

**Mas de les Catalunyes 1994, Petite Syrah**

**Del Pou 1997, Cabernet Sauvignon**

**Canal del Foix 2002, Cabernet Sauvignon**

**Can Pares 2013, Garnacha Negra**

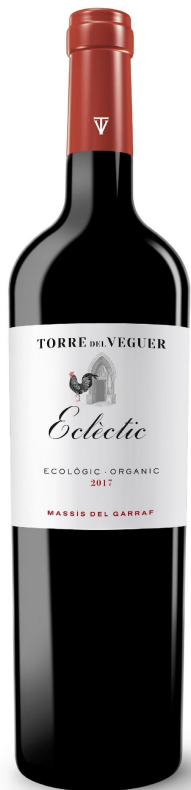
Situado en Sant Pere de Ribes, dentro del Massís del Garraf, perteneciente a la D.O. Penedès. Orientación Sur-Este, situadas entre el Mar Mediterráneo (4km) y el Pic del Montgrós, en el extremo oriental del Parque Natural del Garraf.

### Terroir

Suelos calcáreos formados por aluviones del Cuaternario, de textura extremadamente calcárea, profundos y con muy bajo contenido en materia orgánica. Clima mediterráneo suave con gran influencia marina. 4.800 horas de sol al año.

### Notas de cata y maridaje

Color rojo cereza brillante. Muestra notas de frutas rojas de bosque fundidas con toques de chocolate y vainilla. También aparecen otras a plantas aromáticas mediterráneas y especiadas, como la pimienta blanca. Es un vino redondo con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Con un final largo, fresco y balsámico. Armoniza con un amplio abanico de platos de la cocina tradicional: desde unos canelones, a un fricandó con setas, quesos curados.



### Añada 2017

El año agrícola empezó lluvioso, 220L de precipitaciones entre octubre y diciembre, que vinieron muy bien a las plantas para prepararse y realizar un adecuado reposo hibernal. La Malvasía de Sitges fue la primera variedad de uva en brotar y acabó con el Cabernet. La primavera fue bastante seca con 77L/m2 de precipitación y el calor llegó a principios de junio. El verano fue caluroso y seco, y a principios de Agosto sufrimos una ola de calor desértica durante 5 días. La suma de las anteriores condiciones climáticas produjeron una bajada del rendimiento de entre 20% a 25%. La vendimia fue extraordinariamente temprana empezando y acabando 10 días antes de la media. El Muscat inicia la vendimia el día 7 de agosto y finalizó el 12 de septiembre con Xarel.lo y la Garnacha.

### Vendimia y vinificación

**Vendimia manual** en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Despalillado y maceración prefermentativa para mayor extracción de aromas. Fermentación por parcelas. **Crianza en barricas de roble entre 300 y 500L de 4º año de media durante un mínimo de 9 meses.**

### Certificados

