



Garnatxa negra - Syrah

Grau alc.: 13,56% **Acidesa:** 5,8g/L tartàric **PH:** 3,28

Vinya

Can Parés 2013, Garnatxa

Mas de les Catalunyes 1994, Petit Syrah

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 robí nítid i brillant de capa mitjana. En nas afloren notes fresques de fruita negra i vermella (pruna negra i cirera) i silvestre (nabiu i mora). També mostra unes suggerents notes especiades (pebre blanc i clau). En boca és fresc, vellutat i rodó gràcies al seu pas per àmfora ceràmica. Recomanat per a tot tipus de carns vermelles i blanques no molt greixoses. Marida especialment bé amb la cua de vaca amb reducció de vi.

Anyada 2019

Les precipitacions de l'any agrícola 2019 van ser de 565L / m2, i les de l'any natural 2018 van ser de 846L / m2 sent el més plujós dels últims 20 anys. La tardor va ser molt plujosa i en canvi, va ser un hivern extremadament sec amb nul·les precipitacions durant tota l'estació. Abans de l'arribada de la primavera va arribar la brotada de la vinya, les varietats Xarel·lo i Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges i Muscat van brotar totes entre el 10 i el 12 de març. Juliol va començar amb una històrica onada de calor, però la nostra vinya està situada molt a prop de la mar l'afectació va ser poc rellevant. Vam començar la verema el 15 d'agost amb les varietats blanques i la vam acabar el 24 de setembre. L'estat sanitari del raïm en la verema va ser excel·lent tot i tractant-se d'un any plujós i de vinya ecològica amb alta humitat marina.

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 en el nostre cup de pedra medieval (1.413). Criança en àmfores ceràmiques de 700L durant un mínim de 8 mesos.

Certificats

