



Garnacha negra - Syrah

Grado alc.: 13,56% **Acidez:** 5,8g/L tartárico **PH:** 3,28

Viñedo

Can Pares 2013, Garnacha Negra
Mas de les Catalunyes 1994, Petite Syrah

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 rubí nítido y brillante de capa media. En nariz afloran notas frescas de fruta negra y roja (ciruela negra y cereza) y silvestre (arándano, madreselva y mora). También muestra unas sugerentes notas especiadas (pimienta blanca y clavo). En boca es fresco, aterciopelado y redondo gracias a su paso por ánfora cerámica. Recomendado para todo tipo de carnes rojas y blancas no muy grasientas. Marida especialmente bien con la cola de vaca con reducción de vino.

Añada 2019

Las precipitaciones del año agrícola 2019 fueron de 565L/m², y las del año natural 2018 fueron de 846L/m² siendo el más lluvioso de los últimos 20 años. El otoño fue muy lluvioso y en cambio fue un invierno extremadamente seco con nulas precipitaciones durante toda la estación. Antes de la llegada de la **primavera** llegó la brotación de la vid, las variedades Xarel·lo y Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges y Muscat **brotonar** todas entre el 10 y el 12 de marzo. Julio empezó con una histórica ola de calor, pero nuestra viña está situada muy cerca del mar la afectación fue poco relevante. Comenzamos a **vendimiar** el 15 de Agosto con las variedades blancas y la finalizamos el 24 de Septiembre. El estado sanitario de la uva en la vendimia fue excelente aun tratándose de un año lluvioso y de viña ecológica con alta humedad marina.

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 en lagar de piedra medieval. Crianza en ánforas cerámicas** de 700L durante un mínimo de 8 meses.

Certificados

