

## Cabernet. Sauvignon

**Grau alc.:** 14,75%    **Acidesa:** 6,27g/L tartàric    **PH:** 3,56

### Vinya

**Del Pou 1997 i Canal de el Foix 2002, Cabernet Sauvignon  
Mas de les Catalunyes 1994, Petit Syrah**

Situado en Sant Pere de 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 brillant amb reflexos teula. Complexos aromes de fruita madura en compota fosos amb fruits negres de bosc. Untuós en boca amb un llarg recorregut i bona estructura gràcies als tanins dolços aportats pel roure francès. Adequat per a degustar amb carns i guisats de caça, així com carns greixoses. També acompanya molt bé els formatges curats, el formatge blau i la xocolata.



### Anyada 2016

Tanquem la tardor de 2015 amb 100 litres de precipitacions i el suau hivern amb una temperatura mínima absoluta -0'1° C. A causa de la tardana arribada del fred no vam començar la poda fins al mes de febrer. La varietat de Malvasia de Sitges va marcar l'inici de brotació el 10 de març i va acabar el 6 d'abril amb el Petit Syrah. La primavera va arribar amb abundants precipitacions al març i abril (129 L). A partir del 23 d'abril tan sols van caure 21 litres fins a la verema. Va ser una primavera freda i a finals de maig no va arribar la calor. Vam començar l'estiu amb calor moderada, fins al mes de juliol no van pujar les temperatures de manera destacable sent 31'3°C la temperatura màxima absoluta. L'esperat moment de l'any, la verema, va començar el dia 17 d'agost amb el Muscat i va acabar la Garnatxa el 21 de setembre

### Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrapat i maceració prefermentativa per a major extracció d'aromes. Fermentació per parcel·les. Criança en bótes de roure francès entre 300 i 500L de primer, segon i tercer any durant un mínim de 18 mesos.

### Certificats

