

Cabernet Sauvignon - Syrah

Grado alc.: 14,75% Acidez: 6,27g/L tartárico PH: 3,56

Viñedo

Del Pou 1997, Cabernet Sauvignon
Canal del Foix 2002, Cabernet Sauvignon
Mas de les Catalunyaes 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 brillante con reflejos teja. Complejos aromas de fruta madura compotada fundidos con frutos negros de bosque. Untuoso en boca con un largo recorrido y buena estructura gracias a los taninos dulces aportados por el roble francés. Adecuado para degustar con carnes y guisos de caza, así como carnes grasientas. También acompaña muy bien los quesos curados, el queso azul y el chocolate.



Añada 2016

Cerramos el otoño de 2015 con 100 litros de precipitaciones y el suave invierno con una temperatura mínima absoluta $-0^{\circ}1^{\circ}\text{C}$. Debido a la tardía llegada del frío no empezamos la poda hasta el mes de febrero. La variedad de Malvasia de Sitges marcó el inicio de brotación el 10 de marzo y terminó el 6 de abril con la Petite Syrah. La primavera llegó con abundantes precipitaciones en marzo y abril (129 L). A partir del 23 de abril tan solo cayeron 21 litros hasta la vendimia. Fue una primavera fría y a finales de mayo no llegó el calor. Empezamos el verano con calor moderado, hasta el mes de julio no subieron las temperaturas de forma destacable siendo $31^{\circ}3^{\circ}\text{C}$ la temperatura máxima absoluta. El esperado momento del año, la vendimia, empezó el día 17 de agosto con el Muscat y acabó la Garnacha el 21 de septiembre.

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 francés entre 300 y 500L de primer, segundo y tercer año durante un mínimo de 18 meses.

Certificados

