



Cabernet Sauvignon - Syrah – Garnatxa negra

Grau alc.: 13,34% **Acidesa:** 6,17 g/L tartàric **PH:** 3,55

Vinya

**Mas de les Catalunyes 1994, Syrah,
Del Pou 1997 i Canal del Foix 2002, Cabernet Sauvignon
Can Parés 2013, Garnatxa.**

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 cirera brillant. Fruites vermelles de bosc foses amb tocs de xocolata i vainilla. També mostra notes que recorden el pebrot vermell, plantes aromàtiques mediterrànies i especiades, com el pebre blanc. És un vi rodó amb un bon equilibri entre alcohol i acidesa. Amb un final llarg, fresc i balsàmic. Harmonitza amb un ampli ventall de plats de la cuina tradicional: des d'uns canelons a la Rossini, a un fricandó amb bolets, formatges curats i fins i tot un "Xató" del Garraf.

Anyada 2018

L'any vitícola va començar amb fred i sequera, sense pluges durant els mesos d'octubre i novembre. De fet, la tardor de 2017 va ser la més seca del segle XXI i la tercera més seca per darrere de 1978 i 1981. A finals de tardor va haver una onada de fred àrtic de 5 dies. El mes de febrer mes va ser molt plujós i fred, i al març les temperatures van ser baixes i inclús va nevar a cota 0. Amb la primavera arribà la **brotació**, el dia 20 de març van començar les varietats blanques malvasia de Sitges i muscat. L'estiu va ser suau i sec, la **verema** s'enrederí segons la varietat de raïm entre 9 i 38 dies respecte la del 2017. Vam arrencar amb la muscat el 17 d'agost i després van venir seguides el xarel·lo i el xarel·lo vermell. La malvasia de Sitges i la garnatxa van ser veremades el 25 de setembre i 3 d'octubre, i vam finalitzar amb el Cabernet el 8 d'octubre. L'anyada ha estat fresca i sana, resultant vins frescos i elegants.

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. Criança en bótes d'entre 300 i 500L de 3r any de mitjana durant un mínim de 9 mesos.

Certificats



ECO-ORGANIC
EUROPEAN UNION



VEGAN



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2000 anys