



## Garnatxa negra

**Grau alc.:** 14,21% **Acidesa:** 5,68g/L tartàric **PH:** 3,50

### Vinya

#### 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 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 2021

La tardor de 2020 va ser fresca i plujosa, condicions que ajudaren a augmentar la capacitat hídrica de la planta i a assegurar un correcte agostament. Es donà un molt fred i plujós hivern, amb nevades històriques a tota la península ibèrica al gener, i per descomptat a les nostres vinyes d'alta muntanya a la Cerdanya. Gràcies al intens fred hivernal ens ajudà a fer net d'enfermetats a la vinya. A partir del 14 de març començaren a pujar les temperatures i arribà la 'primavera climàtica'. La **brotació** va ser 7 dies més tard que l'any 2020 i en la mitja dels 10 últims anys. La primavera i l'estiu van ser secs, amb menys de 60L de precipitació fins a mitjans de setembre, fet que va produir raïms sans i de poc pes. La **verema** 100% a mà va arrencar el 9 d'agost al Massís del Garraf i va finalitzar el 15 de setembre. La qualitat del raïm va ser excel·lent, per una anyada 2021 molt prometedora.

### 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

