

Cabernet Sauvignon – Syrah – Garnacha tinta

Grado alc.: 13,34% **Acidez:** 6,17 g/L tartárico **PH:** 3,55

Viñedo

Mas de les Catalunyes 1994, Syrah
Del Pou, 1997; Canal del Foix, 2002, Cabernet Sauvignon
Can Pares 2013, Garnacha Negra

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 cereza brillante. Muestra notas de frutas rojas de bosque fundidas con toques de chocolate y vainilla. También aparecen otras a plantas aromáticas mediterráneas y especiadas, como la pimienta blanca. Es un vino redondo con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Con un final largo, fresco y balsámico. Armoniza con un amplio abanico de platos de la cocina tradicional: desde unos canelones, a un fricandó con setas, quesos curados.



Añada 2018

El año vitícola se inició con frío y sequía: casi nulas lluvias durante los meses de octubre y noviembre. De hecho, el otoño de 2017 fue el más seco del siglo XXI, y también el tercer otoño más seco por detrás de 1978 y 1981. A final de otoño hubo una ola de frío ártico de 5 días de duración. El mes de febrero fue muy lluvioso y frío, en marzo las temperaturas fueron bajas e incluso llegó a nevar a cota 0. Con la primavera llegó la brotación de la vid, el día 20 de marzo comenzaron las variedades blancas Malvasía de Sitges y Muscat, y el 29 de marzo la tinta Syrah. El verano fue suave y seco, la vendimia se retrasó según la variedad de uva entre 9 y 38 días con respecto a la de 2017. Empezamos con la Muscat el 17 de agosto, y luego vinieron seguidas el xarel·lo y el xarel·lo Vermell. La malvasia de Sitges y la garnacha las vendimiamos el 25 de Septiembre y 3 de octubre. La añada ha sido fresca y sana resultando vinos frescos y elegantes.

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 entre 300 y 500L de 3er año de media durante un mínimo de 9 meses.

Certificados

