

Cabernet Sauvignon - Syrah

Grado alc.: 14,47% **Acidez:** 6,41g/L tartárico **PH:** 3,42

Viñedo

Del Pou 1997, Cabernet Sauvignon
Canal del Foix 2002, Cabernet Sauvignon
Mas de les Catalunyes 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 2017

El año agrícola empezó lluvioso, 220L de precipitaciones entre octubre y diciembre, que vinieron muy bien a las plantas para prepararse y realizar un adecuado reposo hibernal. La Malvasía de Sitges fue la primera variedad de uva en brotar y acabó con el Cabernet. La primavera fue bastante seca con 77L/m² de precipitación y el calor llegó a principios de junio. El verano fue caluroso y seco, y a principios de Agosto sufrimos una ola de calor desértica durante 5 días. La suma de las anteriores condiciones climáticas produjeron una bajada del rendimiento de entre 20% a 25%. La vendimia fue extraordinariamente temprana empezando y acabando 10 días antes de la media. El Muscat inicia la vendimia el día 7 de agosto y finalizó el 12 de septiembre con Xarel·lo y la Garnacha.

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

