

Cabernet Sauvignon - Grenache – P. Syrah

Grado alc.: 13,84% Acidez: 6,01 g/L tartárico PH: 3,54

Viñedo

Mas de les Catalunyes 1994, Petite Syrah

Del Pou 1997, Cabernet Sauvignon

Canal del Foix 2002, Cabernet Sauvignon

Can Pares 2013, Garnacha

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 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. Despallado y maceración prefermentativa para mayor extracción de aromas. Fermentación por parcelas. **Crianza en barricas de roble entre 300 y 500L de 4º año de media durante un mínimo de 9 meses.**

Certificados

