

### Garnatxa i P. Syrah

**Grau alc.:** 14,22% **Acidesa:** 6,11g/L tartàric **PH:** 3,42

### Vinya

**Can Parés 2013, Garnatxa**

**Mas de les Catalunyes 1994, Petit Syrah**

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 2017

L'any agrícola va començar amb una tardor plujosa, 220L de precipitacions entre octubre i desembre, que van venir molt bé a les plantes per preparar-se i realitzar un adequat repòs hivernal. La Malvasia de Sitges va ser la primera varietat de raïm en brotar el 8 de Març i va acabar amb el Cabernet, 5 d'abril. La primavera va ser bastant seca amb 77L / m2 de precipitació i la calor va arribar a principis de juny. L'estiu va ser molt calorós i amb escasses precipitacions, i a principis d'agost va patir una onada de calor desèrtica durant 5 dies. La suma de les anteriors condicions climàtiques van produir una baixada del rendiment d'entre 20% a 25%. La verema va ser extraordinàriament primerenca començant i acabant 10 dies abans de la mitjana. Es va iniciar la verema amb el Muscat el dia 7 d'agost i va finalitzar el 12 de setembre amb Xarel·lo i la Garnatxa.

### 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



ECO-ORGANIC  
EUROPEAN UNION



VEGAN



PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
2000 anys