

### Garnacha – P. Syrah

**Grado alc.:** 14,22% **Acidez:** 6,11g/L tartárico **PH:** 3,42

### Viñedo

**Can Pares 2013, Garnacha**  
**Mas de les Catalunyes 1994, Petite Syrah**  
**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 rubí nítido y brillante de capa media. En nariz afloran notas frescas de fruta negra y roja (ciruela negra y cereza) y silvestre (arándano, madreselva y mora). También muestra unas sugerentes notas especiadas (pimienta blanca y clavo). En boca es fresco, aterciopelado y redondo gracias a su paso por ánfora cerámica. Recomendado para todo tipo de carnes rojas y blancas no muy grasientas. Marida especialmente bien con la cola de vaca con reducción de vino.



### Añada 2017

El año agrícola empezó con un otoño 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 el 8 de Marzo y acabó con el Cabernet el 5 de Abril. La primavera fue bastante seca con 77L/m2 de precipitación y el calor llegó a principios de junio. El verano fue muy caluroso y con escasas precipitaciones, 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 en lagar de piedra medieval. Crianza en ánforas cerámicas** de 700L durante un mínimo de 8 meses.

### Certificados

