

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

