



BÒRIA D.O PENEDÈS

Un syrah únic

Selecció d'una vinya de Syrah, anomenada Garrofer, per expressar al màxim la personalitat de la partida de Santa Creu de la nostra finca Sumarroca. Completen el cupatge una petita part de merlot i cabernet sauvignon, també procedents de Santa Creu.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Vi procedent d'una parcel·la seleccionada de la partida de Santa Creu de la finca Sumarroca. La superfície total és de 1,1 ha. Es tracta d'una vinya amb un sòl extremadament pobre en matèria orgànica, amb un alt percentatge de pedra calcària i una alta presència de graves en profunditat. Aquesta composició regula perfectament la força vegetativa natural de la varietat i dóna una personalitat única al vi que en resulta. A la vinya, es comença amb un treball molt important pel que fa a la regulació de la càrrega de poda per equilibrar el potencial vegetatiu del sirà. A la primavera, es duu a terme un treball intens de poda en verd, primer traient els brots de la vinya i, posteriorment, al cap de tres setmanes, es torna a passar per treure algunes fulles per poder ventilar millor el cep i poder deixar el raïm a l'ombra. Finalment, durant el verol, es torna a passar per fer caure els raïms que estiguin mal posicionats al cep i que es trobin uns sobre els altres per tal d'unificar al màxim la maduració dels diferents raïms a nivell de tota la vinya en primer lloc i després del cep, i finalment també pel que fa al raïm.

NOTA DE TAST

Color de cirera fosc, profund, amb notes violàcies. Aroma potent, molt elegant, amb notes balsàmiques, especiades i un concentrat de fruites negres, prunes i cireres. Notes de roure molt delicades. En boca, és elegant i carnós, ple d'expressió afruitada, amb tanins madurs i notes de torrat en fusta de cedre refrescades per notes balsàmiques.

ELABORACIÓ

Els raïms es cullen a mà en caixes de 12 kg. En rebre el raïm, es baixa ràpidament la temperatura a 12 °C per dur a terme una lleugera maceració prefermentativa durant 48 hores. Un cop arrencada la fermentació, es realitza un delestatge. Durant els tres primers dies de fermentació, es treuen al voltant del 50 % de les llavors per equilibrar la càrrega tànnica que es transferirà al vi. Fermentació a 28 °C. Maceració durant 17 dies. Fermentació malolàctica repartida entre barriques i dipòsit a una temperatura de 20 °C. Criança en barriques noves de roure francès durant 12 mesos per aconseguir un equilibri tànnic al vi. Posterior criança en ampolla fins a l'expedició del producte no inferior a un any.

DADES ANALÍTIQUES I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 13.50% vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.