

## SANTA CREU D.O PENEDÉS

### Garnacha extrema

Cupada de vinos tintos de la partida Santa Creu, situada dentro de nuestra finca Sumarroca. Compuesta básicamente por garnacha negra de más de 35 años, junto con syrah, cabernet franc y cabernet sauvignon de aproximadamente 20 años



#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Las viñas proceden de la partida Santa Creu, en la finca Sumarroca. Esta partida destaca por un suelo extremadamente pobre en materia orgánica, con un importante porcentaje de caliza y una gran presencia de gravas en profundidad.

#### DESCRIPCIÓN

Selección de las mejores viñas de la partida de Santa Creu, en la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia). Se seleccionaron las viñas de syrah, garnacha, *cabernet franc* y *cabernet sauvignon*, para expresar la delicadeza y la elegancia del terreno en el que se encuentran.

La añada 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y escasa pluviometría. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. Pese al invierno suave, la brotación se retrasó unos días porque el inicio de primavera fue algo más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que hicieron que el crecimiento de la planta fuera el adecuado. A mediados de la primavera, las temperaturas subieron y las lluvias disminuyeron de forma acusada, pese a que se produjeron lluvias débiles, de 25-35 litros, entre mayo y agosto que, junto con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la salubridad fueran las adecuadas. En cuanto a fechas, tanto el envero como la maduración se normalizaron.

#### NOTA DE CATA

Color cereza intenso, profundo, con un aroma fino e intenso de frutos negros maduros, como la cereza y las moras. Especiado con notas de vainilla completadas con un fondo de regaliz. En boca es gustoso, con unos taninos muy suaves e integrados. Predominan las notas de cereza y frutas del bosque, muy bien conjuntadas con las notas más balsámicas de regaliz.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado según las variedades, eligiendo el punto óptimo de maduración para buscar la máxima frutuosidad y elegancia del vino final. Fermentación a 24 °C junto con una maceración que se alarga hasta los 12 días. Fermentación maloláctica en acero inoxidable y crianza principalmente en barricas de roble francés durante diez meses. El vino se redondea con un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 13,85 % vol.

Azúcar residual: <0,5 g/l

Acidez: 3,55 g/l

pH: 3,40

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.