



## BÒRIA D.O PENEDÉS

### Un syrah único

Selección de un viñedo de syrah conocido como Garrofer, para expresar al máximo la personalidad de la partida Santa Creu de nuestra finca Sumarroca. Completan la cupada una pequeña parte de merlot y de cabernet sauvignon, también procedentes de Santa Creu.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino procedente de una parcela seleccionada de la partida Santa Creu, de la finca Sumarroca. La superficie total es de 1,1 ha. Se trata de un viñedo con un suelo extremadamente pobre en materia orgánica, con un importante porcentaje de caliza y una gran presencia de gravas en profundidad. Esta composición regula perfectamente la fuerza vegetativa natural de la variedad y aporta al vino una personalidad única. En la viña se invierte primero un gran esfuerzo en la regulación de la carga de poda, para equilibrar el potencial vegetativo del syrah. En primavera se aplica un importante trabajo de poda en verde, primero eliminando los rebrotes de la viña y, al cabo de tres semanas, pasando de nuevo para eliminar algunas hojas y ventilar mejor la cepa, para dejar la uva en la sombra. Finalmente, durante el invierno, se realiza otra pasada para dejar caer las uvas mal posicionadas en la cepa y que crecen de forma solapada y unificar así al máximo la maduración de las diferentes uvas, primero en el conjunto del viñedo, después en la cepa y finalmente en la uva.

#### NOTA DE CATA

Color cereza oscuro, profundo, con notas violáceas. Aroma potente, muy elegante, con notas balsámicas, especiadas, y un concentrado de frutos negros, ciruelas y cerezas. Notas de roble muy delicadas. En boca es elegante y carnoso, repleto de expresiones afrutadas, con taninos maduros y notas de tostado en madera de cedro, refrescadas por notas balsámicas.

#### ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan a mano en cajas de 12 kg. Después de la recepción de la uva, la temperatura se reduce rápidamente hasta los 12 °C para realizar una maceración prefermentativa durante 48 horas. Una vez iniciada la fermentación, se realiza un délestage. Durante los tres primeros días de fermentación se elimina alrededor del 50% de las semillas, para equilibrar la carga tánica transferida al vino. Fermentación a 28 °C. Maceración durante 17 días. Fermentación maloláctica repartida entre barrica y depósito, a una temperatura de 20 °C. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses para conseguir el equilibrio tánico del vino. Posterior crianza en botella hasta la expedición del producto, durante un mínimo de un año.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 13.50% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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