

Boria

Finca Garrofer

2016

Un syrah único



Variedad

Syrah



Crianza

14 meses



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridaje

Carne a la brasa o a la plancha.
Quesos curados o de vaca.



Premios & Prensa

Peñin 2020: 92 puntos

La máxima expresión de nuestra viña de Syrah situada en la Finca Sumarroca.

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.

Viticultura ecológica & sostenible



Boria

Finca Garrofer

2016

Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Garrofer de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo & gravas

Conducción: Royat doble

Altitud: 200 m

Exposición: sureste, noroeste

Producción/ha: 4.500 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: 14 meses

Vendimia:

Temperaturas suaves durante todo el año con un agosto más fresco, cosa que ha beneficiado la maduración. Pocas lluvias e invierno muy seco.

Al bajar las temperaturas algunas de las parcelas de chardonnay y xarel·lo se avanzaron unas 3 semanas. Las cepas optaron por hacer un fruto pequeño para que, como mínimo, pudieran madurar bien.

La producción ha sido inferior a la habitual però la maduración ha sido óptima. Las condiciones fitosanitarias han sido espléndidas.

Primera añada de este vino: 2001

Número de botellas producidas: 5.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 3 semanas.

Duración de la fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 24-26°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 13,50% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 6,0 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,3

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos

