

Bòria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2020

Un syrah únic



Varietat

Syrah



Criança

14 mesos



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridatge

Carn a la brasa o a la planxa. Formatges curats de cabra o de vaca.



Premis & Premsa

Peñin 2020: 92 punts

La màxima expressió de la nostra vinya de Syrah situada a la Finca Sumarroca.

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 afrutada, amb tanins madurs i notes de torrat en fusta de cedre refrescades per notes balsàmiques.

Viticultura ecològica & sostenible



BIOSPHERE
committed entity



Bòria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2020



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Garrofer de Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari & graves

Conducció: Royat doble

Altitud: 200 m

Exposició: sud-est, nord-oest

Producció/ha: 4.500 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: 14 mesos

Verema:

Tardor amb temperatures habituals. Hivern extremadament suau. La primavera continua amb unes temperatures més càlides de l'habitual. Es tracta d'un any amb una pluviometria excepcional, en total 807 l/m2. Els mesos d'estiu varen ser de gran sequera.

El cicle vegetatiu es va avançar extremadament degut a les temperatures molt elevades de l'hivern. La brotació en varietats primerenques va arribar el darrer dia de febrer. La resta de varietats també es van avançar aquestes 2-3 setmanes.

La pluviometria, juntament amb humitats elevades, temperatures elevades i creixement avançat per les dates, va fer que l'aparició del míldiu fos important. El fong va mermar la producció. Aquest fet i la sequera de l'estiu van comportar que la maduració del raïm restant fos més ràpida i la collita s'avancés.

Amb les esmentades condicions, la qualitat dels vins de la verema 2020 està sent bona, amb vins més afruitats i amb una intensitat mitjana.

Primera anyada d'aquest vi: 2001

Nombre d'ampolles produïdes: 4.219

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. Maceració 2 setmanes.

Durada de la fermentació alcohòlica: 10 dies

Temperatura de fermentació: 26°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 13,50% vol

Sucre residual (dosatge): -

Acidesa: 6.5 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,24

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits