



SUMARROCA

Bòria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2019

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

Viticultura ecològica & sostenible



Bòria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2019



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 cria

Criança: 14 mesos

Verema:

Inici de tardor plujós i temperatura més càlida respecte els anys anteriors. Hivern sec, amb poques pluges i amb temperatures més altes i extremes entre la mínima i la màxima. Primavera amb temperatures habituals però amb dues setmanes d'evolució per sota que comporta que, algunes varietats com el macabeu, quedin endarrerides en el creixement. Just després de Sant Joan, temperatures altes poc habituals per la zona, i agost amb temperatures més suaus i nits més fresques. El cicle vegetatiu arrenca en dates normals i el creixement és l'adequat, amb un tamany de gra lleugerament més petit de l'habitual. Cap vinya afectada per malalties.

Els vins de l'anyada 2019 mostraran una bona intensitat i fruitositat que donaran un volum i una complexitat en nas i en boca.

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: 14,50% vol

Sucre residual (dosatge): -

Acidesa: 5,9 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,4

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

Conté: sulfits