



SUMARROCA

Boria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2019

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 em madera de cedro, refrescadas por notas balsámicas.

Viticultura ecològica & sostenible



BIOSPHERE
committed entity



Boria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2019



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:

Inicio de otoño lluvioso y temperatura más cálida respecto años anteriores. Invierno seco, con pocas lluvias y temperaturas más altas y extremas entre la mínima y la máxima. Primavera con temperaturas habituales, pero con dos semanas de evolución por debajo, cosa que conlleva que algunas variedades como el macabeo, queden retrasadas en el crecimiento. Justo después de San Juan, temperaturas altas poco habituales en la zona, y agosto con temperaturas más suaves y noches más frescas. El ciclo vegetativo arranca en fechas normales y el crecimiento es el adecuado, con un tamaño de grano ligeramente más pequeño del habitual. Ningún viñedo afectado por enfermedades.

Los vinos de la añada 2019 mostrarán una buena intensidad y frutuosidad que darán un volumen y una complejidad en nariz y en boca.

Primera añada de este vino: 2001

Número de botellas producidas: 4.219

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 2 semanas.

Duración de la fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 14,50% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 5,9 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,4

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

Contiene: sulfitos