

Boria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2020

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 2020



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:

Otoño con temperaturas habituales. Invierno extremadamente suave. La primavera continúa con unas temperaturas más cálidas del habitual. Se trata de un año con una pluviometría excepcional, en total 807 l/m². Los meses de verano fueron de gran sequía.

El ciclo vegetativo se avanzó extremadamente debido a las temperaturas muy elevadas del invierno. La brotación en variedades tempranas llegó el último día de febrero. El resto de variedades también se avanzaron estas 2-3 semanas.

La pluviometría, junto con humedades elevadas, temperaturas elevadas y crecimiento avanzado por las fechas, hizo que la aparición del mildiu fuese importante. El hongo va mermando la producción. Este hecho y la sequía del verano comportaron que la maduración de la uva restante fuese más rápida y la cosecha se avanzara.

Con las mencionadas condiciones, la calidad de los vinos de la vendimia 2020 está siendo buena, con vinos más afrutados y con una intensidad media.

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: 13,50% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 6.5 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,24

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

Contiene: sulfitos