SUMARROCA

Boria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2021

Un syrah único

Variedad

Syrah

Crianza

14 meses

Temperatura

Servir a 14-16ºC

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, profuncdo, 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

ACO2RDS VOLUNTARIS
Compromís amb la reducció de CO2
BIOSPHERE committed entity
SMETA

Boria Gran Vi de Mas

Finca Garrofer

2021

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

Vendímia:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el augmento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m2) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendímia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendímia tendran una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este vino: 2001

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

Duración de la fermentación alcohólica: 10 días

Temperatura de fermentación: 26ºC

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