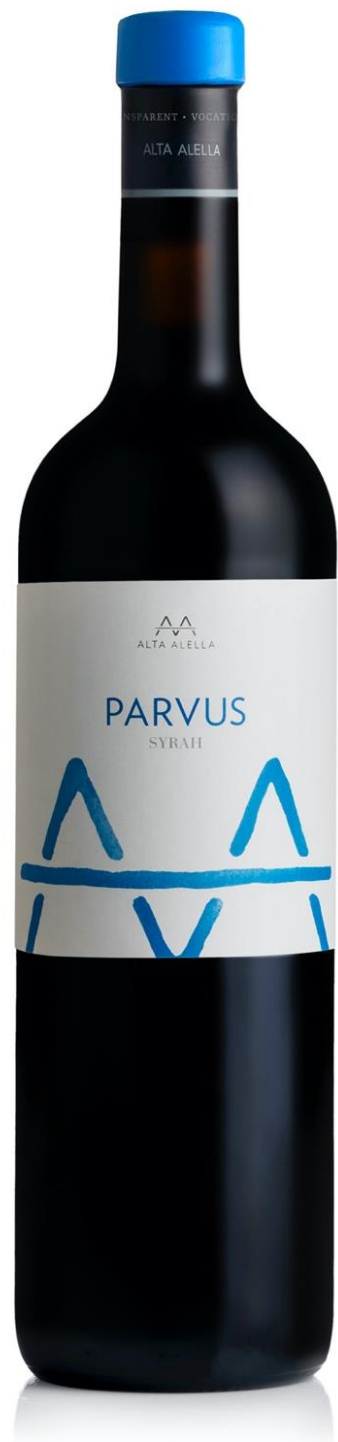


Alta Alella PARVUS Syrah

“El plaer de l'equilibri i el frescor d'un negre de varietat emblemàtica mediterrània”.

J.M. Pujol-Busquets



Fitxa tècnica

Tipus de vi	Negre sec ecològic
Disponible en	750 ml
Varietat	Syrah
Anyada	2019
Fermentació Malolàctica	Barrica
Grau alcohòlic	14% vol.
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud-oest
Pluviometria	600 mm/any

Elaboració

Vi negre ecològic de criança elaborat amb la varietat Syrah cultivada en terrasses. Després del desrapat el raïm inicia un procés de maceració que dura aproximadament 20 dies durant el qual realitzarà la fermentació alcohòlica. Aquest procés té lloc en dipòsits d'acer inoxidable utilitzant la tècnica del barret submergit. Mitjançant dos remuntats diaris obtenim una màxima extracció. Passat aquest temps el raïm es premsa suaument i passarà a barriques de roure francès per iniciar la fermentació malolàctica i seguir un procés de criança que durarà 12 mesos.

Anyada 2019

Les idònies condicions climatològiques d'enguany, durant el cicle vegetatiu a les vinyes d'Alta Alella, han permès una evolució extraordinària dels ceps. La calor intensa de finals de juliol va provocar una parada positiva de creixement sense estrès hídric, gràcies a les reserves de les pluges de la primavera. Durant l'estiu, les precipitacions especialment ben dosificades combinades amb unes temperatures més baixes que la mitjana d'anys anteriors, han permès una maduració òptima. Una verema amb rendiments equilibrats, sanitat excepcional i qualitat màxima.

Nota de tast

Vista - Color cirera amb reflexes violacis.

Nas - Bona intensitat aromàtica on ressalten les aromes de violeta, fruita negra madura (mora, pruna) amb balsàmics i especiats característics de la mateixa varietat Syrah i de l'envelliment en barrica.

Boca - Recordem les aromes de fruita madura amb un punt salobre i atrevit. Vi molt gastronòmic amb un final fresc i modern.

Mencions i premis

Vinous 2021 - 91/100

Guía Vivir el Vino 2022 - 90/100

Bioweinpress 2017 - GOLD MEDAL - 91/100

ABC Guía Vino 2022 - 91