



PARDAS COLLITA ROJA



Las cepas de Sumoll son como los campesinos, de jóvenes son groseros y productivos, pero con los años arraigan profundamente.

En el umbral de la muerte, cuando están decrepitos, llenos de heridas en el cuerpo ial'ànima, es cuando nos pueden dar sabiduría.

Hacia los setenta años se han ido muriendo, debido a sequías y granizadas, enfermedades y rabieta. Y el trozo que queda vivo, sufre, retorcido y frágil.

Tenemos un patrimonio para disfrutar y al mismo tiempo cuidar con respeto.

Los términos de Torrelavit, Sant Llorenç d'Hortons, Piera y la Laguna, al norte del Penedès, de cinco o seis Vinyota medio ermotades, llenas de vida, plantadas por nuestros abuelos con la ayuda de animales, y que seguimos cultivando a pie, le ofrecemos Cosecha Roja.

Cuando Josep Pla afirma que "un campesino es un agricultor y nada más que un campesino.", Nosotros parafraseando-lo afirmamos que el sumoll es un sumoll y nada más que un sumoll: único e inimitable.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com

Safra 2008. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.

FITXA TÈCNICA

Añada: 2009

Producció: 2600 botellas

Variedades: 90% Sumoll, 10% Marselan

Origen:

Viña Pont Nou

Parcela de 0.72 Ha. de Sumoll, en el término municipal de St.Llorenç d'Hortons. Exposición sud-este con suelo arcillo -calcáreo y una textura franca. Plantada el año 1949 sobre porta-injerto Rupestris de Lot, con marco de plantación variable i siguiendo las curvas de nivel.

Producción media: 3000 Kg/ha.**Viña el Vinyet**

Parcela de 0.93 Ha. de Sumoll plantada con marco real (6000 cepas/Ha.) en 1962 en el término municipal de La Llacuna sobre porta-injerto de Rupestris de Lot.

Viña el Coster

Parcela de 0.40 Ha. de Sumoll, exposición Norte, plantada el 1957 en el término municipal de Piera.

Vinya el Manco

Parcela de 0.68Ha. de Marselan, exposición Sur, con suelo arcillo-calcáreo, plantada en 2003 sobre porta-injerto 41B.

Vendimia: 1, 8 y 10 de octubre de 2008.

Trabajo vitícola:

En totes les vinyes cultivades per elaborar el Collita Roja no s'utilitzen herbicides, insecticides ni productes de síntesis.

Practiquem un no-cultiu: no llaurem el sòl i trebalem amb cobertes espontànies per protegir-lo. Les vinyes de la varietat Sumoll es cultiven a peu.

Vinificación:

Maceración: Sumoll del Pont Nou: 1-20 oct./ /Sumoll de l'Ametller: 10-20 oct./Sumoll del coster: 10-22 oct. / Marselant del Manco : 8-22 oct.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas - 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 - www.cellerpardas.com

Safrà 2008. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.



Elaboración:

Sumoll del Pont Nou/el Vinyet : Fermentación en una tina de acero inoxidable y un bocoy de castaño abierto durante 17 días. A 23°C, excepto los 3 últimos días en los que la temperatura bajo alrededor de los 20°C.

Marselan del Manco: Fermentado en una tina de inoxidable durante 15 días, a 24-25°C y bajando a 20°C los 3 últimos días.

Sumoll del coster: Fermentación en dos bocoyes de castaño durante 24 días. Temperatura de fermentación entre 24 y 25 grados centígrados en la primera fase y bajando a 21° los últimos días.

Fermentación malo-láctica: el sumoll la hizo en tinas de inoxidable. El marselan la llevó a término en barrica de manera espontánea.

Tiempo de crianza:

Sumolls: Primera fase de 3 meses en tinas inox. Seguidamente en barrica, del 13 de febrero de 2009, hasta el 18 de de febrero de 2010. Finalmente se sacó de barrica y pasó cuatro meses y medio en depósitos de acero inoxidable.

El marselan permaneció en barrica hasta marzo de 2010.

Barricas de roble francés. 15% de barrica nueva y resto de segundo y tercer vino.

Embotellado: 3 de marzo de 2011

Analítica:

Grado alcohólico: 13.95 % vol.

*SO2 lliure:*24 mg/L *SO2total:*73 mg/L

*AVR:*0.53 grs/L

ATS: 6.7 gr/L

PH: 3.05

Safra 2008. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com

5503



NOTA DE CATA

Nariz intensa y balsámica. Complejidad total.

Hace poco ha llovido y estás andando por el bosque: tierra húmeda, hojarasca y sotobosque de setas crudas.

Fruta roja fresca, boscosa y salvaje: arándanos y granadas. Licor de cereza.

También encontramos ciruelas y orejones.

Mundo vegetal: regaliz, especias, sobre todo mucha pimienta, recuerdos de laurel y cereales.

Entrada de boca fluida, viva, con coherencia con la nariz.

No seduce ni pregunta, se impone, directo. Volumen medio.

La estructura no la conforman ni los taninos del vino ni de la barrica, sino la acidez, verdadera columna vertebral del vino. Boca por lo tanto, de mucha fruta y complejidad.

Al final, dulzura, taninos y acidez establecen un juego original y singular, que lo hacen un vino único.

Frescura que nos transporta a vinos de países centro europeos.

Gastronomía:

Viandas poco elaboradas: carnes a la brasa, pescados azules, sardinas y caballa. "Coca de recapte" y quesos grasos.

Safra 2008. Jantar C' la Vie em 25/09/2017.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com