

PARVUS Syrah

“El placer del equilibrio y la frescura de un tinto de variedad emblemática mediterránea”

Familia Pujol-Busquets



Ficha técnica

Tipo de vino	Tinto ecológico
Disponible en	750 ml
Variedad	Syrah
Maceración	20 días
Añada	2022
Fermentación maloláctica	Barrica
Crianza	12 meses
Grado alcohólico	14,5% vol.
Tipo de suelo	Sauló (granito en descomposición - suelo arenoso)
Altitud	100m - 220m
Orientación	Sudeste
Pluviometría	550 mm/año



Elaboración

Vino tinto ecológico de crianza elaborado con la variedad Syrah cultivada en terrazas. Tras el despalillado la uva inicia un proceso de maceración que dura aproximadamente 20 días durante el cual realizará la fermentación alcohólica. Este proceso tiene lugar en depósitos de acero inoxidable utilizando la técnica del sombrero sumergido. Mediante dos remontados diarios obtenemos una máxima extracción. Pasado este tiempo la uva se prensa suavemente y pasará a barricas de roble francés para iniciar la fermentación maloláctica y seguir un proceso de crianza que durará 12 meses.

Añada 2022

La sequía y las altas temperaturas durante el periodo vegetativo comportaron unos rendimientos ligeramente por debajo de la media habitual, pero con una maduración muy buena gracias a las leves lluvias caídas durante el mes de agosto. Debido a que los grados de maduración se estaban sobreponiendo entre las diferentes variedades, se aceleró la cosecha para evitar una posible pasificación, dando lugar a una vendimia extraordinariamente rápida. Con todo, destacamos un equilibrio excepcional en todos los parámetros de la calidad de la uva, óptimo para la elaboración de vinos con potencial de guarda.

Nota de cata

Vista - Color cereza con reflejos violáceos.

Nariz - Buena intensidad aromática donde resaltan los aromas de violeta, fruta negra madura (mora, ciruela) con balsámicos y especiados característicos de la misma variedad Syrah y del envejecimiento en barrica.

Boca - Recordamos los aromas de fruta madura con un punto salobre y atrevido. Vino muy gastronómico con un final fresco y moderno.

Menciones y premios

Añada 2021:

- Hudin 2023 - 93/100