NEGRE INICIAL
Syrah · Cabernet Franc · Ull de Llebre ·Merlot (8%) | 2024

Ecológico (CCPAE)

Biodinámico

INFORMACIÓN
Producción: 8.958 botellas
Zona/D.O.: D.O. Penedès
Temperatura de servicio: Entre 12 y 14ºC

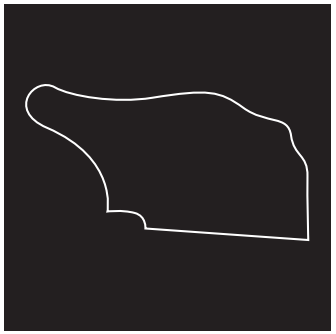
DATOS TÉCNICOS
Alcohol: 11,5 % vol
pH: 3,4
Acidez total: 5 g/L
Azúcares reductores: 0.7 g/L
Sulfitos: 45 mg/L

AÑADA 2024
Año caracterizado por la continuidad de la sequía de campañas anteriores, reduciendo nuevamente la producción. Los rendimientos han sido inferiores a lo habitual, aunque ligeramente superiores a los de la añada precedente.
Las uvas han mostrado excelente sanidad debido a la baja humedad, con buena concentración y una maduración equilibrada. A pesar de las dificultades derivadas del estrés hídrico acumulado, la calidad de las uvas ha sido muy satisfactoria, produciendo vinos aromáticos y con buen equilibrio en todos los parámetros de calidad.

VARIEDADES
Syrah (65%)
Cabernet Franc (17%)
Ull de Llebre (10%)
Merlot (8%)

VITICULTOR
Isidre Hugas

FINCAS Y SUELOS
Las variedades principales proceden de parcelas situadas en **Can Bonastre**, cultivadas por **Isidre Hugas**. Se trata de viñedos situados en suelos arcillosos con presencia de pequeños cantos rodados, que favorecen una buena regulación hídrica y una maduración equilibrada de la uva. Los rendimientos se sitúan entre **4.000 y 6.000 kg por hectárea**, aportando vinos con buena expresión frutal y frescura.

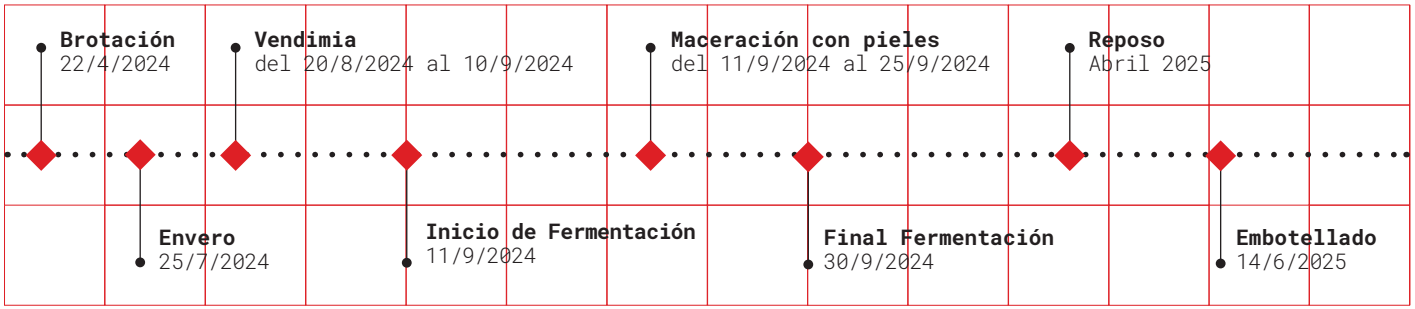


Can Bonastre
41°30'33.0"N1°47'43.5"E
41°30'30.6"N1°47'43.7"E

VENDIMIA
Las uvas de cultivo ecológico destinadas a la elaboración de este vino, se vendimian de forma manual en cajas con una sanidad impecable y recolectando cada variedad en su momento óptimo.

ELABORACIÓN
Fermentaciones frescas y espontáneas, llevadas a cabo con levaduras autóctonas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con maceración con pieles y extracciones suaves, buscando preservar la fruta, la frescura y el carácter varietal de las uvas. En esta añada no se realiza maceración carbónica. El trabajo en bodega se orienta a obtener un vino ligero y fácil de beber, donde prima la expresión frutal y la frescura.

SENSACIONES
Nariz directa, afrutada y floral, con predominio de fruta roja fresca y ácida. Destacan las notas de frambuesas y notas delicadas de flores. En boca es fluido, de paso rápido y sabroso con notas de frutos rojos frescos y una gran acidez.

CONSEJOS DE MARIDAJE
Gracias a su buen equilibrio entre fruta y frescura, es un vino ideal para tomar por copas. Su ligereza lo convierte en un buen tinto para acompañar desde platos de marisco hasta carnes blancas.

TRATAMIENTOS BIODINÁMICOS EMPLEADOS
Preparado 500
Preparado 501
Preparado 502
Preparado 503
Preparado 504
Preparado 505
Preparado 506
Preparado 507
Maria Thun