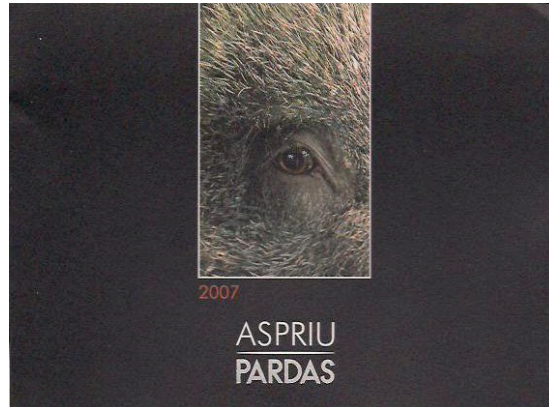




## PARDAS ASPRIU



Quantes vegades catant els vins que ens emocionen sorgeix l'inevitable interrogant: com deu ser el lloc d'origen? L'eco-sistema?

Quan un viticultor pren la decisió d'elaborar un vi únicament d'una vinya, inequívocament la seva voluntat és que el seu treball vitícola reflecteixi com un mirall el lloc. Quest caracteritzarà el vi i el dotarà d'identitat. Una única voluntat doncs ens mou: transferir el terror a la copa. El lloc per sobre del viticultor.

És intrínsec en l'home, encara que massa soviet s'oblida, el desig de retrobament amb la natura, establir lligams amb ella, realitzar-s'hi. Els viticultors elaboradors vinificant vins de terror, potser volem satisfer aquest desig, crear una connexió íntima amb el medi, a la recerca de quelcom irracional. Perquè creiem que la vinya i el vi més que cap altre cultiu possibilita aquest encontre.

En el cas que ens ocupa, el lloc, la vinya s'anomena "La Barraca": 2.69 hectàrees d'argiles profundes i graves plantades de Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon l'any 1996 situada a la falda del riu Bitlles.

**CELLER PARDAS, S.L.**

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit  
Tel. 93 899 50 05 – [www.cellerpardas.com](http://www.cellerpardas.com)



## **FITXA TÈCNICA**

**Anyada:** 2009

**Producció:** 2030 ampolles.

**Varietats:** 100 % de Cabernet Franc.

**Pluviometria:** 447.20 litres d'Octubre del 2006 a Octubre del 2007.

### **Origen:**

Vi de terror procedent únicament de la vinya de La Barraca.

Parcel·la de 2.69 hectàrees, de terreny pedregós i molt profund, orientada al vessant nord. Els ceps plantats l'any 1996 tenen un peu 41-B i es troben en un marc de plantació de 2.40x1.20 .

Producció mitjana: 3000kg./H.

### **Elaboració:**

Collita i selecció manual del raïm a la vinya. Desgranat del raïm i encubat en un cup de formigó amb recobriment de resina. 23 dies de maceració. Fermentació en tina a uns 24 C i baixant als 20º els darrers 6 dies. Al llarg de la fermentació es realitzen un parell de remuntats diaris. Descubat del vi i premsada a baixa pressió amb una premsa pneumàtica. Posteriors desfangats estàtics al cap de 24 i 48 hores.

La fermentació malolàctica es va donar de manera espontània quan la partida de vi es trobava al dipòsit. Acabada la criaça no es va clarificar ni estabilitzar per fred, es va optar per una lleugera filtració a l'hora d'embotellar.

### **Criança:**

Del 13 de novembre del 2009 fins el 27 de desembre del 2010.

13 mesos i mig en botes noves de roure francès de 225 litres.

**Embotellat:** el 30 de març del 2011.

### **Analítica:**

**Graduació:** 14,90% vol.

**Acidesa total:** 6,1 g/l

**Ac. Volàtil:** 0,63 mg/l

**So2 L/T :** 24/70 mg/L

**PH:** 3.07

**CELLER PARDAS, S.L.**

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

Tel. 93 899 50 05 – [www.cellerpardas.com](http://www.cellerpardas.com)



#### **NOTA DE CATA**

**Vista:** Intens color cirera negre, d'alta intensitat

**Nas:** Intens, voluptuós, balsàmic i profund. Tímid all principi, es va obrint a poc a poc donant pasa fruita Madura, cireres amb licor, mandarina i chocolate, tabac i pebre negre.

**Boca:** pas de boca ample i exuberant i potent. Presenta una fruita en tensió in creccendo acabant definitivament en una fruita negre i molt madura. Bona estructura tànica persistent. Retrogust llarg i docenc. Textura de seda.El vi t'assegura que viurà: llarga vida!

**Gastronomia:** Degut al seu caràcter i concentració, l'Aspriu s'aconsella maridar-lo amb plats on destaquin sobors intensos: estofat de senglar, carns de caça( perdius, colomins, vecades...) com també carns vermelles.

**CELLER PARDAS, S.L.**

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit  
Tel. 93 899 50 05 – [www.cellerpardas.com](http://www.cellerpardas.com)