



PARDAS COLLITA ROJA



Els ceps de Sumoll són com els pagesos, de joves són barroers i productius , però amb els anys arrelen profundament. Al llindar de la mort, quan estan decrepits, plens de ferides al cos i a l'ànima, és quan ens poden donar saviesa. Cap als setanta anys s'han anat morint, degut a sequeres i pedregades, malalties i enrabiades. I el tros que queda viu, pateix, retorçat i fràgil. Tenim un patrimoni per gaudir i al mateix temps cuidar amb respecte.

Als termes de Torrelavit, Sant Llorenç d'Hortons, Piera i la Llacuna, al nord del Penedès, de cinc o sis vinyotes mig ermotades, plenes de vida, plantades pel nostres avis amb l'ajut d'animals, i que seguim cultivant a peu, us oferim Collita Roja.

Quan Josep Pla afirma que " un pagès és un pagès i res més que un pagès." , nosaltres parafrasejant-lo afirmem que el sumoll és un sumoll i res més que un sumoll : únic i inimitable.

CELLER PARDAS, S.L.
Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com



FITXA TÈCNICA

Anyada: 2009

Producció: 2600 ampolles

Varietats: 90% Sumoll, 10% Marselan

Origen:

Vinya Pont Nou

Parcel·la de 0.72 Ha. de Sumoll, al terme municipal de St.Llorenç d'Hortons. Exposició sud-est amb sòl argilo-calcari amb una textura franca. Plantada l'any 1949 sobre porta-empelt Rupestris de Lot , amb marc de plantació variable i seguint les corbes de nivell.

Producció mitjana: 3000 Kg/ha. **Vinya el Vinyet**

Parcel·la de 0.93 Ha. de Sumoll plantada amb marc real (6000 ceps/Ha.) el 1962 al terme municipal de La Llacuna sobre porta-empelt de Rupestris de Lot.

Vinya el Coster

Parcel·la de 0.40 Ha. De Sumoll , exposició Nord plantada el 1957 al terme municipal de Piera.

Vinya el Manco

Parcel·la de 0.68Ha. de Marselan exposició Sud, amb sòl argilo-calcari plantada el 2003 sobre porta-empelt 41B

Veremats 9/17/20/27 de setembre i 5/15 d'octubre del 2009.

Treball 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 treballem amb cobertes espontànies per protegir-lo. Les vinyes de la varietat Sumoll es cultiven a peu.

Vinificació:

Maceració: Sumoll del Pont Nou: 17-30 oct./Sumoll del coster: 5-28 oct. / Marselant del Manco :27-29 oct. / Sumoll del vinyet 16 oct.-5 nov.

Elaboració:

Sumoll del Pont Nou: Fermentació en una tina d'acer inoxidable i un bocoi de castanyer obert durant 15 dies a 23°C, tret dels 3 últims dies que la temperatura va baixar al voltant dels 20.

Marselan del Manco: Fermentat en una tina d'inoxidable durant 18 dies, a 24°C i baixant a 20°C els 8 darrers dies.

Sumoll del coster: Fermentació en tina inox durant 23 dies. Temperatura de fermentació entre 20-21°.

CELLER PARDAS, S.L.

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



Fermentació malolàctica: el sumoll del coster i de la Llacuna no la van fer espontània.

El marselan i el Sumoll del Pont Nou la van dur a terme un cop va ser a la bóta de manera espontània.

Temps de criança:

Del 13 de febrer 2009 al 27 de desembre 2010.

Bótes de roure francès de segon i tercer vi.

Embotellat: 3 de març de 2011

Analítica:

Grau alcohòlic: 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

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

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



NOTA DE TAST

Nas intens i balsàmica. Complexitat total.

Fa poc ha plogut i estàs caminant pel bosc: terra humida, fullaraca i sotabosc de bolets crues.

Fruita vermella fresca, boscosa i salvatge: nabius i magranes. Licor de cirera.

També trobem prunes i orellanes.

Món vegetal: regalèssia, espècies, sobretot molt pebre, records de llorer i cereals.

Entrada de boca fluida, viva, amb coherència amb el nas.

No sedueix ni pregunta, s'imposa, directe. Volum mitjà.

L'estructura no la conformen ni els tanins del vi ni de la bóta, sinó l'acidesa, veritable columna vertebral del vi. Boca per tant, de molta fruita i complexitat.

Al final, dolçor, tanins i acidesa estableixen un joc original i singular, que el fan un vi únic.

Frescor que ens transporta a vins de països centre europeus.

Gastronomia:

Viandes poc elaborades: carns a la brasa, peixos blaus, sardines i verat. "Coca de recapte" i formatges grassos.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

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