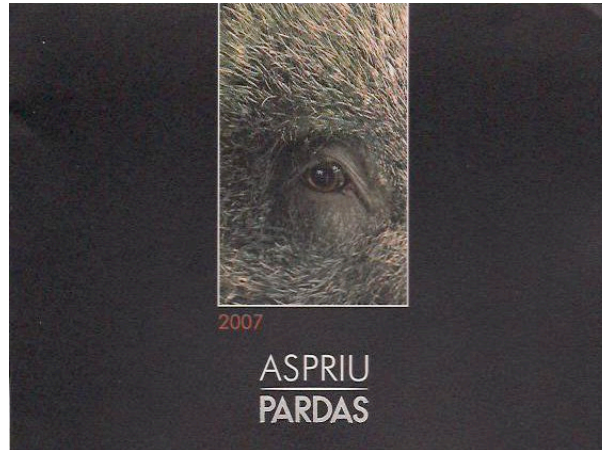




PARDAS NEGRE FRANC



El Negre Franc és el nostre vi base. És un ensamblatge de diferents vinyes i diferents varietats de raïm de la nostra finca.

Volem reflectir amb la major fidelitat possible l'originalitat i diversitat de sòls – talment com un mosaic – de Can Comas, lloc on vivim i treballem.

L'adjectiu franc, honest, respectuós s'adiu doncs, perfectament a aquesta voluntat.

Aquest propòsit o voluntat creiem que s'incerta en el còrtex central de la definició de vi: copsar el geni del lloc (terra, clima, i treball vitícola) i posar-lo dins l'ampolla.

CELLER PARDAS, S.L.

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



FICHA TÈCNICA

Anyada: 2009

Producció: 20.350 ampolles.

Varietats: 66% Cabernet Franc, 23% Cabernet Sauvignon i 11% Sumoll.

Origen:

Vinya de la Barraca de Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc.

Parcel·la de 2.87 hectàrees, sòl argilo-calcari molt profund i força còdols de riu i orientada al vessant nord. Els ceps plantats l'any 1996 tenen un peu 41-B i es troben en un marc de plantació de 1.2x2.40.

Producció mitjana: 5000 kg./H. **Les Obagues Velles** de Cabernet Franc

Vinya de 1.2 hectàrees, sòl argilo profund amb graves, eminentment argilo-calcari i orientat al nord. Ceps amb peu 41-B i plantats l'any 1997. El marc de plantació és de 1.2x2.40. Producció mitjana: 5300

kg./H. **Les Obagues Noves** de Cabernet Franc

Vinya de 0.62 hectàrees, sòl argilo-calcari molt profund amb graves. Orientat al nord. Cepas amb peu 41-B i plantats l'any 2000. El marc de plantació és 1.2x2.40. Producció mitjana: 4000 kg./H. **El Manel** de

cabernet Sauvignon

Vinya de 1.80 hectàrees, sòl argilo-calcari amb graves i orientat a nord. Cepas amb peu 41-B i plantats l'any 1998.

El marc de plantació és de 1.2x2.40. Producció mitjana: 6500kg/H

Pontnou de Sumoll.

Parcel·la de 0.6 Ha, exposició sud-est amb sòl argilo-calcari amb una textura franca. Plantada als anys 50 amb marc de plantació variable i seguint les corbes de nivell.

Producció mitjana: 3000 Kg/ha.

Treball vitícola:

En totes les vinyes cultivades per elaborar el Negre Franc 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.

Vinificació:

Collita i selecció del raïm a mà i transport al celler amb caixes de 20 Kg.

Desgranat del raïm i encubat per gravetat en tines centenàries, de formigó, amb recobriment de resina.

Maceració:

Cabernet Franc Obagues noves i velles: 21 dies

Cabernet Franc de la Barraca: 37 dies

Cabernet Sauvignon Manel: 30 dies

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

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



Cabernet Sauvignon barraca: 35 dies

Sumoll del Pontnou: 15 diesPosteriors desfangats estàtics al cap de 24 i 48 hores.

Malòlactica:En totes les partides es va donar de manera espontània

Criança:

13 mesos i mig en, 80% bótes de segon i tercer vi, i 20% de bótes noves. Totes elles de roure francès de 225 i 300 litres.

Posterior criança d'un any en ampolla.

No clarificat, no estabilitzat per fred, lleugera filtració a l'embotellat.

Embotellat: Embotellat el 20/21 de juliol 2010

Analítica:

Alcohol: 14,42 % vol.

SO₂ L/T : 28 / 52

AVR: 0.72 gr/L

Acidesa total : 3.85 g/L

PH: 3,84

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

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



NOTA DE TAST

Vista: Elegant tonalitat de cirera negra, de densitat mitjana, lleugerament tèrbol, amb abundant caiguda de llàgrimes fines.

Nas: seriós i intens, molt fragant i directe. Fons balsàmic molt present.

Records de cacau i pebre negre, pruna fresca i pebrot rostit.
Apunts de taronja confitada i punta de llapis.

Boca: Entrada amable, elegant i seductora que creix i s'eixampla donant pas a una explosió sostinguda, plena i carnosa de fruita negra que al costat d'una càrrega tànnica persistent omple la boca en bloc. Final fi, llarg i elegant, amb la quantitat justa d'acidesa, que reverbera amb molta definició de nou totes les sensacions trobades en boca.

Gastronomia

Vi molt polivalent, acompanya molt bé plats amb alt contingut proteic. Bon amic del be. Perfecte i immillorable companyia en barbacoes.

CELLER PARDAS, S.L.

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