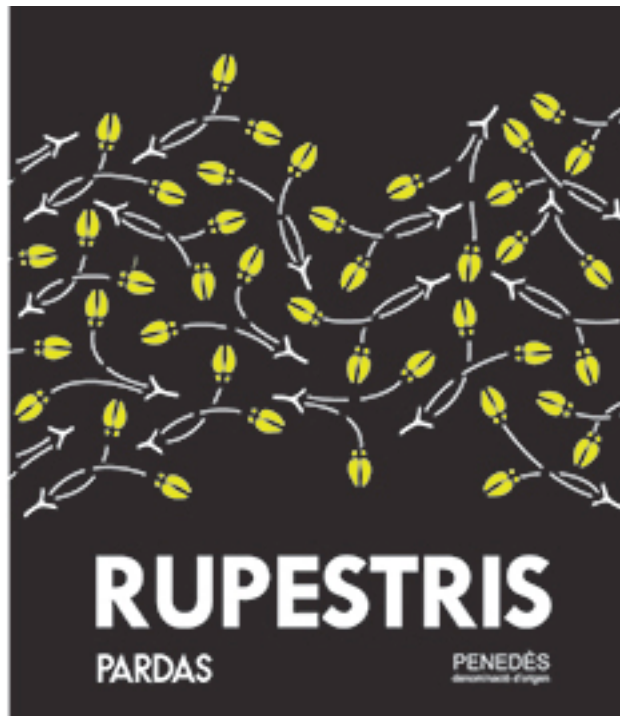




PARDAS RUPESTRIS



Rupestris ens evoca la força de la roca, la puresa de la terra, quelcom primitiu, rústic, salvatge, ancestral i autèntic.

Les vinyes de varietats blanques tradicionals que conreem a la Finca Can Comas estan plantades en costers calcaris.

Són ceps que arrelen directament a la roca mare, al petrocalcic o al tapasot. Els dies d'estiu, en aquests sòls antics i poc profunds, els ceps pateixen molt per aconseguir l'aigua i els minerals que necessiten. I aquest esforç i la nostra il·lusió és el que volem transmetre amb tendresa en cada ampolla de vi.

El Rupestris és un vi del Celler Pardas de soca-arrel, elaborat amb un únic criteri, la qualitat.

Amb un cupatge de xarel·lo, malvasia de Sitges, macabeu i xarel·lo vermell i un pas escadusser per bocoi de castanyer, hem aconseguit un equilibri senzill, finor i una bona expressió de les nostres terres.

CELLER PARDAS, S.L.

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



FITXA TÈCNICA

Anyada: 2011

Varietats: 68% xarel·lo, 15% xarel·lo vermell, 17% malvasia de Sitge

Origen:

Xarel·lo del bosquet. Plantada l'any 1996 sobre 41-B, en un coster calcari poc profund, amb un bon emparat i alta densitat de plantació.

Xarel·lo del Torner.

Xarel·lo del Patricio.

Xarel·lo del Gabarró. Plantada l'any 1982 sobre R-110, en un sòl franc i poca materia orgànica. Orientat a l'est d'1.7 H.

Xarel·lo de la Vella. Plantada el 1979 en un sòl argilo-calcari d'orientació nord-oest en un peu 161-49.

Malvasia de Sitges. Ceps reempeltats l'any 2006, en un sòl d'al·luvió de les planes de Can Comas. Raïm de gran potencial enològic.

Xarel·lo vermell de la vinya de la figuera. Ceps joves empeltats en un coster sorrenc d'orientació Nord.

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 treballeu amb cobertes espontànies per protegir-lo.

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:

Collita i selecció manual del raïm a la vinya.

Sense macerar s'entra el raïm corronat i derrapat a temperatura controlada de 10º. Un cop premsat, desfangat de 3-4 dies i remenat de mares.

Posterior trasbals i inici de fermentació.

Temperatura de fermentació 16º

Durant els 4 mesos següents se li ha practicat un battonage periòdicament.

Analítica:

Grau Alcohòlic : 12.9 % VOL.

Acidesa total : 4.05 g/L

Acidesa volàtil : 0.28 g/L

PH : 3.08

CELLER PARDAS, S.L.

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



NOTA DE TAST

Nas intens amb molta profunditat.

En primera línia fruites cítriques. Després batut de pera de Sant Joan i meló madur.

Codony i avellana tendra.

Sensacions d'alba de paisatge mediterrani que li és propi: argelagues, espígols, ginestes i rostoll sec.

Traspassem la fruita i trobem el caràcter mineral del petrolífers càlcic on arren les vinyes. Molta pedra foguera.

Pas de boca varietal, fresc. D'entrada àmplia, franca, glicèrica. Amb caràcter.

Tota la fruita, peres, albercocs i préssecs estan suspeses sobre una acidesa constant, marcada, que dóna molta tensió en boca i empeny la fruita amb profunditat, cap a un final de boca estricte, elèctric, fresc i lleugerament amarg.

Gastronomia: Vi ideal per mariscada: musclos, cloïsses, escamarlans ... També peixos a la brasa i al forn.

CELLER PARDAS, S.L.

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