

EL SIRÀ DE LES CASETES

Sirà (sirah) d'una única vinya – DO Conca de Barberà

el Sirà
de les
Casetes

2020

VINS PETXINA



Dues casetes a la mateixa vinya són el testimoni que aquesta vinya antigament n'eren dues. Ara miren des del marge com treballam el sirà. Per nosaltres és la vinya del sirà de les casetes. Del seu fruit en fem un vi de vinya. Intens, elegant i aromàtic. Reflex actual d'una Conca amb molta història vinícola.

Conca de Barberà
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

www.vinspetxina.com
T: (+34) 93 742 2001



Conté Sulfit, Contains Sulphites, Enthält Sulfite,
Innehåller Sulfitter

Embotellat per Celler Rosa Maria Torres
R.E. 7393/T - Sarrià (CATALUNYA), Spain
PRODUCT OF SPAIN

13,5% vol.
750ml



FITXA DE PRODUCTE

- **Celler:** Rosa Maria Torres
 - **DO:** Conca de Barberà
 - **Varietat:** Sirà (sirah o syrah)
 - **Criança:** Surt al mercat amb un mínim de 30 dies en ampolla, evolucionarà molt bé durant els pròxims 2 anys gràcies a les característiques de la varietat.
 - **Alcohol:** 13,5%
 - **Producció:** 3.500 ampolles
-
- **Tast:** Vi suggerent i aromàtic (fruits vermells i negres), amb notes herbàcies i d'espècies. Té una estingència moderada i un tacte agradable en boca. Postgust mitjà/llarg. Fantàstic per pendre a copes. Marida amb plats de cuina mediterrània (pasta, carns a la planxa o a l'ast, arrossos...) i embotits i altres tapes.

LOGÍSTICA

- Caixes de 6 ampolles

CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL SIRÀ DE LES CASETES

- Vi monovarietal de sirà
- Vi amb raïm d'una única finca
- Sirà i prou: no queda emmascarat per criança en barriques
- En procés de ser ecològic

- Aposta per fer un vi amb perfil local tot i fer servir una varietat “no autòctona”
- Complementat pel “Garrí Novell” per apreciar les diferències entre un vi jove i novell
- Vi de cupatge elaborat barrejant la mateixa varietat feta de dues maneres diferents
- Varietat força extesa per Catalunya durant les últimes dècades
- Varietat poc habitual a Catalunya per fer un vi monovarietal
- Jove, sense pas per fusta ni treball de lies. Net, clar i directe per identificar la varietat
- Varietat molt expressiva i aromàtica. Agrada pràcticament a tothom

- Vinyes de 20 anys. Es van plantar a finals de Segle XX
- Vi d'una única vinya
- Terrenys argilós
- Vinyes combinades d'altres cultius (ametllers i cereals sobretot) i zones boscoses – bona biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani

- Vi sec
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària

- Característiques del vi:
 - Aromes i gustos de fruita fruita negra (mores), notes herbàcies i d'espèices.
 - Omple la boca i es fa evident. Postgust llarg
 - Vi llaminer
 - Tot i omplir la boca, no és un vi pesat. És més aviat lleuger i combina bé amb plats de gustos d'intensitat mitjana.
 - Bon envelliment. Evoluciona amb elegància a l'ampolla
 - Identificable clarament al costat del seu “germà petit” el vi Garrí Novell
 - Color net i brillant.
 - Vi per gaudir amb companyia
 - Vi versàtil en maridatges, i també sol