

MARTA 2019



TORRE DEL VEGUER



Muscat de Grà Petit

Grau alc.: 12,48% **Acidesa:** 6,3g/L tartàric **PH:** 3,19

Vinya

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges.

Vinya del Pou 1975, Xarel·lo y Xarel·lo Vermell.

Situat a Sant Pere de Ribes, dins el Massís de Garraf, pertanyent a la DO Penedès. Orientació Sud-Est, situades entre el Mar Mediterrani (4km) i el Pic del Montgròs, a l'extrem oriental de Parc Natural de Garraf.

Terroir

Sòls calcaris formats per al·luvions del Quaternari, de textura extremadament calcària, profunds i amb molt baix contingut en matèria orgànica. Clima mediterrani suau amb gran influència marina. 4.800 hores de sol a l'any.

Notes de tast i maridatge

Color groc pàl·lid brillant. Alta intensitat aromàtica on destaquen les notes balsàmiques expectorants i mentolades, i es combinen amb les notes afruitades de taronja i préssec. Sensacions dolces a l'entrada en boca, equilibrat, de bombolla fina i elegant. Recomanat amb aperitius, tapes i entrants lleugers. Acompanya perfectament un dinar sencer, des entrants pesats a postres i dolços. També marida bé amb el formatge blau.

Anyada 2019

Les precipitacions de l'any agrícola 2019 van ser de 565L / m2, i les de l'any natural 2018 van ser de 846L / m2 sent el més plujós dels últims 20 anys. La tardor va ser molt plujosa i en canvi, va ser un hivern extremadament sec amb nul·les precipitacions durant tota l'estació. Abans de l'arribada de la primavera va arribar la brotada de la vinya, les varietats Xarel·lo i Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges i Muscat van brollar totes entre el 10 i el 12 de març. Juliol va començar amb una històrica onada de calor, però la nostra vinya està situada molt a prop de la mar l'afectació va ser poc rellevant. Vam començar la verema el 15 d'agost amb les varietats blanques i la vam acabar el 24 de setembre. L'estat sanitari del raïm en la verema va ser excel·lent tot i tractant-se d'un any plujós i de vinya ecològica amb alta humitat marina.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrrapat i premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla i criança en ampolla durant un mínim de 24 mesos. Brut Nature.

Certificats

