

Muscat de grano menudo

Grado alc.: 12,42% **Acidez:** 6,03 g/L tartárico **PH:** 3,45

Viñedo

Can Parès 1986, Muscat de grano menudo

Mas de les Catalunyes 1993, Muscat de grano menudo

Les Abelles 2006, Muscat de grano menudo

Situado en Sant Pere de Ribes, dentro del Massís del Garraf, perteneciente a la D.O. Penedès. Orientación Sur-Este, situadas entre el Mar Mediterráneo (4km) y el Pic del Montgrós, en el extremo oriental del Parque Natural del Garraf.

Terroir

Suelos calcáreos formados por aluviones del Cuaternario, de textura extremadamente calcárea, profundos y con muy bajo contenido en materia orgánica. Clima mediterráneo suave con gran influencia marina. 4.800 horas de sol al año.

Notas de cata y maridaje

Color amarillo pálido brillante. Intensidad aromática donde las notas de flor de almendro se combinan con las notas afrutadas de naranja y melocotón. Tiene también una parte balsámica expectorante y mentolada. Sensaciones dulces en la entrada en boca, equilibrado, evocando aromas encontrados en nariz. Final muy largo y agradable. Recomendado con aperitivos, tapas y entrantes ligeros. Acompaña muy bien el pescado blanco y la cocina asiática. Adecuado también con el queso de vaca y cabra poco curado.



Añada 2021

El otoño fue fresco y lluvioso, condiciones que ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la planta y asegurar un correcto agostamiento. Se dio un muy frío y lluvioso invierno, con nevadas históricas en toda la península ibérica en enero, y por descontado en nuestras viñas de alta montaña en el Pirineo. El intenso frío invernal nos ayudó a hacer limpieza de enfermedades en el viñedo. A partir del 14 de marzo empezaron a subir las temperaturas y llegó la 'primavera climática'. **La brotación** fue 7 días más tarde que el año 2020 y en la media de los 10 últimos años. **La primavera y el verano** fueron secos, con menos de 60L de precipitación hasta mediados de septiembre, hecho que provocó racimos sanos y de poco peso. **La vendimia 100% a mano** en el **Massís del Garraf** empezó el 9 de agosto y acabó el 15 de septiembre. En la **Conca de Barberà** vendimiamos el 28 de septiembre, y en la **Cerdanya** el 24 y 25 de octubre, 2 meses y medio más tarde del inicio. La calidad de la uva fue sobresaliente, para una añada 2021 muy prometedora.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca.

Despallado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas. Crianza en sus propias lías durante 4 meses.

Certificados

