



### Malvasia de Sitges

**Grau alc.:** 12,51%    **Acidesa:** 6,18g/L tartàric    **PH:** 3,12

### Vinya

**Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges**

**Mas Parés 2013, Malvasia de Sitges**

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 amb reflexes verdosos. Intensitat aromàtica amb notes afruitades de préssec d'aigua i fruites tropicals com el litchi, amb un fons d'herbes mediterrànies de fonoll i romaní. Llaminer en la seva entrada en boca, i alhora fresc i saborós. Persistent en boca i amb volum a causa de la criaça amb les mares. Recomanat amb gamba de Vilanova, peix, arrossos i cuina asiàtica per la seva destacada acidesa. També adequat per maridar amb peix blau i peix blanc.

### Anyada 2021

La tardor de 2020 va ser fresca i plujosa, condicions que ajudaren a augmentar la capacitat hídrica de la planta i a assegurar un correcte agostament. Es donà un molt fred i plujós hivern, amb nevades històriques a tota la península ibèrica al gener, i per descomptat a les nostres vinyes d'alta muntanya a la Cerdanya. Gràcies al intens fred hivernal ens ajudà a fer net d'enfermetats a la vinya. A partir del 14 de març començaren a pujar les temperatures i arribà la 'primavera climàtica'. **La brotació** va ser 7 dies més tard que l'any 2020 i en la mitja dels 10 últims anys. **La primavera i l'estiu** van ser secs, amb menys de 60L de precipitació fins a mitjans de setembre, fet que va produir raïms sans i de poc pes. **La verema** 100% a mà va arrencar el 9 d'agost al **Massís del Garraf** i va finalitzar el 15 de setembre. A la **Conca de Barberà** vam veremar el 28 de setembre, i a **La Cerdanya** el 24 i 25 d'octubre, 2 mesos i mig més tard de l'inici. La qualitat del raïm va ser excel·lent, per una anyada 2021 molt prometedora.

### Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les. Criaça en les seves pròpies lies durant 4 mesos.

### Certificats

