

Malvasia de Sitges

Grado alc.: 12,51% **Acidez:** 6,18g/L tartárico **PH:** 3,12

Viñedo

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges

Mas Parès 2013, Malvasia de Sitges

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 con destellos verdosos. Intensidad aromática con notas frutales de melocotón de agua y frutas tropicales como el lichi, con un fondo de hierbas mediterráneas de hinojo y romero. Goloso en su entrada en boca, y a la vez fresco y sabroso. Persistente en boca y con volumen debido a la crianza con las madres. Recomendado con gamba de Vilanova, pescado, arroces y cocina asiática por su destacada acidez. También adecuado para degustar con tapas y entrantes menos contundentes.

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.

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

Certificados

