

MARTA 2019 IN MEMORIAM



TORRE DEL VEGUER



 Malvasia de Sitges - Xarel·lo

Grado alc.: 12,48% Acidez: 6,33g/L tartárico PH: 3,21

Viñedos

Mas Parès 2013, Malvasia de Sitges
Vinya del Pou 1975, Xarel·lo y Xarel·lo Vermell

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. Alta intensidad aromática destacan las notas balsámicas expectorantes y mentoladas, y se combinan con las notas afrutadas de naranja y melocotón. Sensaciones dulces en la entrada en boca, equilibrado, de burbuja fina y elegante. Recomendado con aperitivos, tapas y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente una comida entera, desde entrantes pesados a postres y dulces. También marida bien con el queso azul.

Añada 2019

Las precipitaciones del año agrícola 2019 fueron de 565L/m², y las del año natural 2018 fueron de 846L/m² siendo el más lluvioso de los últimos 20 años. El otoño fue muy lluvioso y en cambio fue un invierno extremadamente seco con nulas precipitaciones durante toda la estación. Antes de la llegada de la **primavera** llegó la brotación de la vid, las variedades Xarel·lo y Xarel·lo Vermell, Malvasia de Sitges y Muscat **broton** todas entre el 10 y el 12 de marzo. Julio empezó con una histórica ola de calor, pero nuestra viña está situada muy cerca del mar la afectación fue poco relevante. Comenzamos a **vendimiar** el 15 de Agosto con las variedades blancas y la finalizamos el 24 de Septiembre. El estado sanitario de la uva en la vendimia fue excelente aun tratándose de un año lluvioso y de viña ecológica con alta humedad marina.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Despalillado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas en depósitos de inox. **Segunda fermentación en botella y crianza durante un mínimo de 24 meses. Brut Nature.**

Certificados



ECO-ORGANIC
EUROPEAN UNION



VEGAN



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2000 anys