

## Malvasia de Sitges

Grado alc.: 11,33% Acidez: 5,73g/L tartárico PH: 3,35

### Viñedo

**Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges**  
**Mas Pares 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 ámbar. En nariz da notas a lúpulo, notas cítricas a confitura de naranja y también la componente mediterránea de hierbas aromáticas. En boca es graso y untuoso, se aprecia tanicidad propia de la larga maceración con las pieles. Acompaña muy bien atún o salmón y carnes blancas como liebre o pato. También marida perfectamente la comida grasa como pueden ser unos pies de cerdo.



### 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. Vinificación siguiendo la filosofía de la mínima intervención humana: **levaduras de la propia viña, sin clarificar ni filtrar, sin sulfitos ni azúcar añadidos ni aditivos. Maceración pelicular de entre 2 y 3 semanas. Crianza en ánfora** durante 3 meses.

### Certificados

