



Muscat de grano menudo

Grado alc.: 13,22% Acidez: 7,7 g/L tartárico PH: 3,37

Viñedo

Mas de les Catalunyes 1993, 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 dorado brillante. Intenso aroma con notas predominantemente cítricas y florales con un fondo de miel. Sabor fresco y untuoso, final muy largo y agradable. Recomendado con el foie gras. Acompaña muy bien también los todo tipo de postres especialmente con chocolate y naranja.

Añada 2015

Durante el mes de noviembre cayeron 74L que ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la planta. El invierno fue frío con una Tª media de 8'37°C, un grado menos que el año anterior, y una temperatura mínima absoluta de -3°C, condiciones que ayudaron a que la planta tuviera un buen reposo invernal. La primavera fue muy seca, con tan solo 57L caídos en los 3 meses, y muy calurosa, con una Tª máxima de 33°C el día 14 de mayo lo que supuso un récord para este mes. La brotación llegó el 18 de marzo con el Muscat y la Malvasía, y acabando con el Cabernet el 4 de abril. La temperatura máxima absoluta del año agrícola fue el día 4 de julio con 35'5°C. Empezamos la vendimia el día 25 de agosto, 5 días más tarde de la media de los 10 últimos años, y terminamos el día 6 de octubre con el Muscat sobre madurado.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Vendimia tardía dejando pasificar la uva hasta alcanzar los 25 grados probables de azúcar. Sin despallillar. Prensado muy suave obteniendo mosto flor. Crianza con sus propias lías durante 4 meses.

Certificados

