

Malvasia de Sitges

Grau alc.: 12,71% **Acidesa:** 5,80g/L tartàric **PH:** 3,26

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 litxi, 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 criança 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 2022

La tardor va ser fresca i novembre plujós amb precipitacions de 184L/m², que juntament amb les de desembre van sumar 300L/m² per l'any 2021 al Massís del Garraf. Aquestes pluges de tardor van servir per augmentar la capacitat hídrica del cep i assegurar un correcte agostament. L'intens fred hivernal de gener va ajudar a fer neteja de bacteris a la vinya. Els primers dies primaverals van arribar a principis de febrer i la **brotació** arribà a les nostres vinyes ecològiques de xarel·lo i malvasia de Sitges respectivament el 21 i 23 de març. Els 6 primers mesos de l'any 2022 van ser molt secs amb tan sols 76L/m². La calor estiuenca sumada a la falta d'aigua semblava portaria una verema avançada i escassa. Vam decidir començar la verema el 27 de juliol amb el moscatell per escumós. Just aquella matinada van caure 55 litres, que habitualment haguessin impedit començar, però tanta falta d'aigua ens va permetre **veremar** i creiem que aquella tempesta estiuenca va salvar la collita! La qualitat del raïm va ser excel·lent i la quantitat un 10% inferior respecte al 2021.

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. Criança en les seves pròpies lies i botes de roure francès durant 4 mesos.



Certificats

