

MARTA 2021



TORRE DEL VEGUER



Muscat de grà petit

Grau alc.: 11,88% **Acidesa:** 6,35g/L tartàric **PH:** 3,12

Vinya

El Veguer, 1995. Muscat de grà petit

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. Alta intensitat aromàtica on destaquen les notes balsàmiques expectorants i mentolades, i es combinen amb les notes afruitades de taronja i préssec. Sensacions dolces a l'entrada en boca, equilibrat, de bombolla fina i elegant. Recomanat amb aperitius, tapes i entrants lleugers. Acompanya perfectament un dinar sencer, des entrants pesats a postres i dolços. També marida bé amb el formatge blau.

Anyada 2021

La tardor de 2020 va ser fresca i plujosa, condicions que ajudaren a augmentar la capacitat hídrica de la planta i a assegurar un correcte agostament. Es donà un molt fred i plujós hivern, amb nevades històriques a tota la península ibèrica al gener, i per descomptat a les nostres vinyes d'alta muntanya a la Cerdanya. Gràcies al intens fred hivernal ens ajudà a fer net d'enfermetats a la vinya. A partir del 14 de març començaren a pujar les temperatures i arribà la 'primavera climàtica'. La **brotació** va ser 7 dies més tard que l'any 2020 i en la mitja dels 10 últims anys. La primavera i l'estiu van ser secs, amb menys de 60L de precipitació fins a mitjans de setembre, fet que va produir raïms sans i de poc pes. La **verema** 100% a mà va arrencar el 9 d'agost al Massís del Garraf i va finalitzar el 15 de setembre. La qualitat del raïm va ser excel·lent, per una anyada 2021 molt prometedora.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrrapat i premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla i criança en ampolla durant un mínim de 15 mesos. Brut Nature.

Certificats

