



## Malvasia de Sitges

**Grau alc.:** 11,33%    **Acidesa:** 5,73g/L tartàric    **PH:** 3,35

### Vinya

**Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges**  
**Mas Parès 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 ambre. En nas dona notes a llúpol, notes cítriques a confitura de taronja i també la component mediterrània d'herbes aromàtiques. En boca és gras i untuós, s'aprecia tanicitat pròpia de la llarga maceració amb les pells. Acompanya molt bé tonyina o salmó i carns blanques com llebre o ànec. També marida perfectament el menjar greix com poden ser uns peus de porc.

### 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. Vinificació seguint la filosofia de la mínima intervenció humana: llevats de la pròpia vinya, sense clarificar ni filtrar, sense sulfits ni sucre afegits. Desrapat i maceració pel·licular d'entre 2 i 3 setmanes. Criança en àmfora durant 3 mesos.

### Certificats

