

Muscat de grano menudo

Grado alc.: 12,10% **Acidez:** 6,20 g/L tartárico **PH:** 3,13

Viñedo

Can Parès, 1986; Mas de les Catalunyes, 1993; Les Abelles, 2006. 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 pálido brillante. Intensidad aromática donde las notas de flor de almendro se combinan con las notas afrutadas de naranja y melocotón. Tiene también una parte balsámica expectorante y mentolada. Sensaciones dulces en la entrada en boca, equilibrado, evocando aromas encontrados en nariz. Final muy largo y agradable. Recomendado con aperitivos, tapas y entrantes ligeros. Acompaña muy bien el pescado blanco y la cocina asiática. Adecuado también con el queso de vaca y cabra poco curado.

Añada 2022

El otoño fue fresco y noviembre muy lluvioso con precipitaciones de 184L/m², que junto con diciembre sumaron 304L/m² para el año 2021 en el Massís del Garraf. Estas lluvias de otoño ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la vid y asegurar un correcto agostamiento. El intenso frío hibernal de enero ayudó a hacer limpieza de bacterias del viñedo. Los primeros días primaverales llegaron a principios de febrero y la **brotación** llegó a nuestras viñas ecológicas de xarel·lo y malvasia de Sitges el 21 y 23 de marzo respectivamente. Los 6 primeros meses del año 2022 fueron muy secos cayendo tan solo 76L/m². El calor veraniego sumado a la falta de agua avecinaba una vendimia avanzada y escasa. Decidimos empezar a **vendimiar** el 27 de julio con el moscatel para espumoso. Justo esa madrugada cayeron 55 litros, que normalmente hubiera impedido empezar, pero había tanta falta de agua que pudimos vendimiar y creemos: ¡esa tormenta veraniega salvó la cosecha! La calidad de la uva fue excelente y la cantidad fue un 10% inferior respecto a 2021.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg, con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Despalillado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas. Crianza en sus propias lías durante 4 meses.



Certificados

