

Malvasia de Sitges

Grado alc.: 12,71% **Acidez:** 5,80g/L tartárico **PH:** 3,26

Viñedo

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges

Mas Parès 2013, Malvasia de Sitges

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 con destellos verdosos. Intensidad aromática con notas frutales de melocotón de agua y frutas tropicales como el lichi, con un fondo de hierbas mediterráneas de hinojo y romero. Goloso en su entrada en boca, y a la vez fresco y sabroso. Persistente en boca y con volumen debido a la crianza con las madres. Recomendado con gamba de Vilanova, pescado, arroces y cocina asiática por su destacada acidez. También adecuado para degustar con tapas y entrantes menos contundentes.

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 y en barrica de roble francés durante 4 meses.

Certificados

