

Malvasia de Sitges

Grado alc.: 11,33% **Acidez:** 5,73g/L tartárico **PH:** 3,35



Viñedo

Mas Pares 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 ámbar. En nariz da notas a lúpulo, notas cítricas a confitura de naranja y también la componente mediterránea de hierbas aromáticas. En boca es graso y untuoso, se aprecia tancidad propia de la larga maceración con las pieles. Acompaña muy bien atún o salmón y carnes blancas como liebre o pato. También marida perfectamente la comida grasa como pueden ser unos pies de cerdo.

Añada 2021

El otoño fue fresco y lluvioso, condiciones que ayudaron a aumentar la capacidad hídrica de la planta y asegurar un correcto agostamiento. Se dio un muy frío y lluvioso invierno, con nevadas históricas en toda la península ibérica en enero, y por descontado en nuestras viñas de alta montaña en el Pirineo. El intenso frío invernal nos ayudó a hacer limpieza de enfermedades en el viñedo. A partir del 14 de marzo empezaron a subir las temperaturas y llegó la 'primavera climática'. **La brotación** fue 7 días más tarde que el año 2020 y en la media de los 10 últimos años. La primavera y el verano fueron secos, con menos de 60L de precipitación hasta mediados de septiembre, hecho que provocó racimos sanos y de poco peso. **La vendimia** 100% a mano en el Massís del Garraf empezó el 9 de agosto y acabó el 15 de septiembre. La calidad de la uva fue sobresaliente, para una añada 2021 muy prometedora.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Vinificación siguiendo la filosofía de la mínima intervención humana: levaduras de la propia viña, sin clarificar ni filtrar, sin sulfitos ni azúcar añadidos. Maceración pelicular entre 2 y 3 semanas. Crianza en ánfora durante 3 meses.

Certificados

