



Muscat de Grà Petit

Grau alc.: 12,75% **Acidesa:** 6,53 g/L tartàric **PH:** 3,03

Vinya

Can Parés 1986, Mas de les Catalunyes 1993 i les Abelles (2006), Muscat de Gra 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 les notes de flor d'ametller es combinen amb les notes afruïtades de taronja i préssec d'aigua. També té una part balsàmica expectorant i mentolada. Sensacions dolcenques a l'entrada en boca, equilibrat, evoca les aromes trobades en nas. Final molt llarg i agradable. Recomanat amb aperitius, tapes i entrants lleugers. Acompanya molt bé el peix blanc i la cuina asiàtica. Adequat també amb formatge de vaca i de cabra poc curat.

Anyada 2020

Aquesta anyada hem recuperat les estacions, potser a causa de la davallada del trànsit i l'activitat industrial. La tardor va ser fresca i al gener va arribar el fred. El dia 18 vam tenir 2°C, la mínima anual, també va arribar la recordada borrasca Glòria. El mes de febrer va ser molt calorós i per això la brotada es va avançar entre 2 i 3 setmanes, començant el dia 25 amb el Xarel·lo Vermell. El 27 de març va gelar al Penedès Superior i la Cerdanya. Abril i maig van ser mesos molt plujosos, entre el 17 i 21 d'abril van caure 156 L / m² i el 17 de maig hi va haver una forta pedregada. Amb l'estiu va arribar la calor, però en general va ser suau. Vam començar la verema el 6 d'agost i vam finalitzar el 17 de setembre. En resum, ha estat una verema avançada 9 dies de mitjana i amb una reducció superior al 50% per culpa de la cendrosa.

Vendimia y vinificación

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les. Criança en les seves pròpies lies durant 4 mesos.

Certificats

