

Muscat de Grano Menudo

Grado alc.: 12,75% **Acidez:** 6,53 g/L tartárico **PH:** 3,03

Viñedo

Can Parès 1986, Muscat de Grano Menudo

Mas de les Catalunyes 1993, Muscat de Grano Menudo

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 2020

Esta añada hemos recuperado las estaciones, quizás debido al descenso del tráfico y la actividad industrial. El otoño fue fresco y en enero llegó el frío. El día 18 tuvimos 2°C, la mínima anual, también llegó la recordada borrasca Gloria. El mes de febrero fue muy caluroso y por eso la brotación se avanzó entre 2 y 3 semanas, empezando el día 25 con el Xarel·lo Vermell. El 27 de marzo heló en el Penedès Superior y la Cerdanya. Abril y mayo fueron meses muy lluviosos, entre el 17 y 21 de abril cayeron 156 L/m2 y el 17 de mayo hubo una fuerte granizada. Con el verano llegó el calor, pero en general fue suave. Empezamos la vendimia el 6 de agosto y finalizamos el 17 de Septiembre. En resumen ha sido una vendimia avanzada 9 días de media y con una reducción superior al 50% por culpa del oídio.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca.

Despallado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas. Crianza en sus propias lías durante 4 meses.

Certificados

