

### Muscat de Grà Petit i Xarel·lo

**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. Vinya del Pou 1975, Xarel·lo.**

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. Destacada intensitat aromàtica on les seves notes florals de flor de taronger, tropicals com la pinya es combinen amb notes de fruita blanca com la pera o la poma. Brilla per la seva agradable acidesa, és llarg i molt fresc. Recomanat com vi a copes per a qualsevol moment, per combinar amb aperitius, tapes i entrants lleugers.



### 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 a 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. Van 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.

### Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per varietats. Criança en les seves pròpies lies durant 2 mesos.

### Certificats

