



Malvasia de Sitges

Grau alc.: 13% **Acidesa:** 7,05g/L tartàric **PH:** 3,01

Vinya

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges

Mas Parés 2013, Malvasia de Sitges

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 amb reflexes verdosos. Intensitat aromàtica amb notes afruitades de préssec d'aigua i fruites tropicals com el litchi, amb un fons d'herbes mediterrànies de fonoll i romaní. Llaminer en la seva entrada en boca, i alhora fresc i saborós. Persistent en boca i amb volum a causa de la criança amb les mares. Recomanat amb gamba de Vilanova, peix, arrossos i cuina asiàtica per la seva destacada acidesa. També adequat per degustar amb tapes i entrants menys contundents.

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 parcel·les. Criança en les seves pròpies lles durant 4 mesos.

Certificats

