

Malvasia de Sitges

Grado alc.: 13% **Acidez:** 7,05g/L tartárico **PH:** 3,01

Viñedo

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges

Mas Parès 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 amarillo pálido brillante con destellos verdosos. Intensidad aromática con notas frutales de melocotón de agua y frutas tropicales como el lichi, con un fondo de hierbas mediterráneas de hinojo y romero. Goloso en su entrada en boca, y a la vez fresco y sabroso. Persistente en boca y con volumen debido a la crianza con las madres. Recomendado con gamba de Vilanova, pescado, arroces y cocina asiática por su destacada acidez. También adecuado para degustar con tapas y entrantes menos contundentes.



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.

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

Certificados

