

Muscat de Grà Petit

Grau alc.: 12,75% **Acidesa:** 6,27g/L tartàric **PH:** 3,16

Viñedos

Can Parès 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 destaquen les notes balsàmiques expectorants i mentolades, i es combinen amb les notes afruitades de taronja i préssec. Sensacions dolces a l'entrada en boca, equilibrat, de bombolla fina i elegant. Recomanat amb aperitius, tapes i entrants lleugers. Acompanya perfectament un dinar sencer, des entrants pesats a postres i dolços. També marida bé amb el formatge blau.



Anyada 2017

L'any agrícola va començar amb una tardor plujosa, 220L de precipitacions entre octubre i desembre, que van venir molt bé a les plantes per preparar-se i realitzar un adequat repòs hivernal. La Malvasia de Sitges va ser la primera varietat de raïm en brotar el 8 de Març i va acabar amb el Cabernet, 5 d'abril. La primavera va ser bastant seca amb 77L / m2 de precipitació i la calor va arribar a principis de juny. L'estiu va ser molt calorós i amb escasses precipitacions, i a principis d'agost vam patir una onada de calor desèrtica durant 5 dies. La suma de les anteriors condicions climàtiques van produir una baixada del rendiment d'entre 20% a 25%. La verema va ser extraordinàriament primerenca començant i acabant 10 dies abans de la mitjana. El Muscat inicia la verema el dia 7 d'agost i va finalitzar el 12 de setembre amb Xarel·lo i la Garnatxa.

Verema i vinificació

Verema manual en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrrapat i premsat molt suau obtenint most flor. Fermentació per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla i cria en ampolla durant un mínim de 24 mesos. Brut Nature.

Certificats

