

Muscat de Grano Menudo

Grado alc.: 12,75% **Acidez:** 6,27g/L tartárico **PH:** 3,16

Viñedos

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. Alta intensidad aromática destacan las notas balsámicas expectorantes y mentoladas, y se combinan con las notas afrutadas de naranja y melocotón. Sensaciones dulces en la entrada en boca, equilibrado, de burbuja fina y elegante. Recomendado con aperitivos, tapas y entrantes ligeros. Acompaña perfectamente una comida entera, desde entrantes pesados a postres y dulces. También marida bien con el queso azul.



Añada 2017

El año agrícola empezó con un otoño lluvioso, 220L de precipitaciones entre octubre y diciembre, que vinieron muy bien a las plantas para prepararse y realizar un adecuado reposo hibernal. La Malvasía de Sitges fue la primera variedad de uva en brotar el 8 de Marzo y acabó con el Cabernet el 5 de Abril. La primavera fue bastante seca con 77L/m2 de precipitación y el calor llegó a principios de junio. El verano fue muy caluroso y con escasas precipitaciones, y a principios de Agosto sufrimos una ola de calor desértica durante 5 días. La suma de las anteriores condiciones climáticas produjeron una bajada del rendimiento de entre 20% a 25%. La vendimia fue extraordinariamente temprana empezando y acabando 10 días antes de la media. El Muscat inicia la vendimia el día 7 de agosto y finalizó el 12 de septiembre con Xarel.lo y la Garnacha.

Vendimia y vinificación

Vendimia manual en cajas de 20 kg. con uva que proviene exclusivamente de nuestra finca. Despalillado y prensado muy suave obteniendo mosto flor. Fermentación por parcelas en depósitos de inox. **Segunda fermentación en botella y crianza durante un mínimo de 24 meses. Brut nature.**

Certificados

