

Malvasia de Sitges

Grado alc.: 11,73% **Acidez:** 8,21g/L tartárico **PH:** 3,23

Viñedo

Canal del Foix 1987, Malvasia de Sitges

Mas Pares 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 ámbar. En nariz da notas a lúpulo, notas cítricas a confitura de naranja y también la componente mediterránea de hierbas aromáticas. En boca es graso y untuoso, se aprecia tanicidad propia de la larga maceración con las pieles. Acompaña muy bien atún o salmón y carnes blancas como liebre o pato. También marida perfectamente la comida grasa como pueden ser unos pies de cerdo.



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. Vinificación siguiendo la filosofía de la mínima intervención humana: **levaduras de la propia viña, sin clarificar ni filtrar, sin sulfitos ni azúcar añadidos ni aditivos. Maceración pelicular de entre 2 y 3 semanas. Crianza en ánfora** durante 3 meses.

Certificados

