



MUSCAT D.O PENEDÉS

Un seco de Frontignan

Muscat afrutado, seco y representativo de Sumarroca, que forma parte de la gama clásica de monovarietales de nuestras bodegas y que se elabora desde hace más de 25 años con una mezcla de viñedos propios de la finca Sabartés y la finca Sumarroca.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El vino procede de dos de nuestras fincas. Por un lado, está la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia), situada en la parte más al norte de la denominación de origen. Los terrenos son pobres, calcáreos y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve reducida por el efecto del macizo del Garraf, que seca la brisa marina, mientras que la cordillera Prelitoral reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país. La otra parte de la cupada procede de la finca Sabartés, situada al sur de la denominación y claramente influenciada por el mar, con una climatología más suave y vinos más mediterráneos.

VENDIMIA

La añada 2016 presenta como característica principal y determinante el hecho de ser de las más secas de la historia, con una pluviometría un 55% inferior a la habitual. Este factor, junto a la ligera sequía acumulada del año anterior, hizo que la viña reaccionara de forma inteligente y se adaptara naturalmente a las expectativas; así, decidió no hacer crecer los granos de uva para asegurar que estos maduraran de forma impecable. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno fueron extremadamente cálidos con una temperatura media de dos grados superior a lo normal. El resto del año, las temperaturas fueron ligeramente superiores a la media en 1°C y sin registros radicalmente elevados. En agosto, las mínimas descendieron y ayudaron a una correcta maduración de los granos pequeños.

NOTA DE CATA

Combinación aromática de flores blancas, sobre todo azahar, y de frutos carnosos, como el melocotón. Se completa con aromas de uva. Boca suave, estructurada y larga con recuerdos de uva, fruta blanca y florales.

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa a 10 °C durante 4 horas. Prensado suave i desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 14 °C durante 21 días. Reposo en depósito durante al menos 1 mes y posterior embotellado.

Datos Analíticos Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00% vol.

Azúcar residual: 0,5 g/l

Acidez: 3,65 g/l

pH: 3,05

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.