

MASUAU Blanco

**La belleza sencilla.
Autóctono, de la tierra,
del entorno de la vida.**

VARIEDADES Macabeu y Xarel·lo

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. En nariz destacan las notas florales con un fondo de limón. En boca, presenta una entrada amable y fresca dada por la variedad Macabeu, con un final cítrico y persistente.

VENDIMIA 2021

La campaña del 21 en el Penedès se caracterizó por la sequía, sólo 320 mm de lluvia. Un invierno y primavera secos y un verano con golpes de calor y con poco salto térmico entre día y noche, han estresado las cepas que han producido menos del que apuntaba a la primavera. La calidad ha sido excelente, muy equilibrada y sin problemas sanitarios.

	MACABEU	XAREL·LO
UBICACIÓN	Font Rubí (319m)	
EDAD VIÑA	15-20 años	15-30 años
TRATAMIENTOS	Control de la viña bajo los parámetros de la agricultura ecológica.	
TIPO DE SUELO	Finca ubicada sobre suelos calcáreos de textura franco-arcillo limosa. Suelos con una profundidad enraizable profunda.	Finca ubicada sobre suelos calcáreos de textura franco-arenosa con baja proporción de limos y arcilla. Presencia de guijarros en superficie y bajo contenido en materia orgánica.

ELABORACIÓN

Realizamos la vendimia de noche y con máquina propia para conservar todas las cualidades de la uva. Elaboración y fermentación de las variedades por separado a una temperatura controlada de 16°C con levadura comercial. Clarificación y filtraciones cuidadosas para preservar el carácter del vino.

GRADO ALCOHÓLICO 12,50% ACIDEZ TOTAL 5,1 g/l PH 3,18 ACIDEZ VOLÁTIL 0,30 g/l AZÚCAR RESIDUAL <0,5 g/l SULFUROSO TOTAL 110 mg/l



F
FERRÉ I CATAŠŪS