

PETIT SOMIATRUITES

El petit de la casa. Somiar i créixer reflexant-me amb el meu germà gran.

VARIETAT/S Muscat, Garnatxa Blanca i Chardonnay

NOTA DE TAST

En nas tenim una bona combinació de fruita tropical proporcionada per la varietat Chardonnay, amb aromes de raïm fresc típic de la varietat Muscat així com certs tocs de fruita blanca i florals. En boca, la sedositat de la Garnatxa junt amb el treball de lies (battonage) que fem al celler, ens serveix per donar el volum i golositat d'aquest vi.

VEREMA 2021

La campanya del 2021 al Penedès es va caracteritzar per la sequera, només 320 mm de pluja. Un hivern i primavera secs i un estiu amb cops de calor i amb poc salt tèrmic entre dia i nit, han estressat els ceps que han produït menys del que apuntava a la primavera. La qualitat ha estat excel·lent, molt equilibrada i sense problemes sanitaris.

	MUSCAT	GARNATXA BL.	CHARDONNAY
UBICACIÓ	Font Rubí (319 m)	Castellet i La Gornal (137 m)	La Granada (272 m)
EDAT VINYA	15-55 anys	35 anys	15-55 anys
TRACTAMENTS	Control de la vinya sota els paràmetres de l'agricultura ecològica.		
TIPUS DE SÒL	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franco-argil·lol·limosa. Sòls amb una fondària arrelable profunda.	Finca ubicada sobre sòls calcaris amb textura franca-arenosa amb baixa proporció de llims i argila. Presència de còdols en superfície i baix contingut en matèria orgànica.	

ELABORACIÓ

Realitzem la verema de nit i amb màquina pròpia per tal de conservar totes les qualitats del raïm. Elaboració i fermentació de les varietats per separat a una temperatura controlada de 16°C amb llevat comercial. Treball de lies per donar cos i untuositat al conjunt. Clarificació i filtracions acurades per tal de preservar el caràcter del vi.



F
FERRÉ I CATASŪS