



CLOS DELS GUARANS

TARDATIO

TARDATIO ÉS UNA PETITA JOIA RECUPERADA A L'ALT PENEDÈS, ON LA MALVASIA DE SITGES MOSTRA TOTA LA SEVA EXPRESSIVITAT, ACIDESA I ELEGÀNCIA EN LA SEVA ZONA HISTÒRICA I ORIGINÀRIA, EL MASSÍS DEL GARRAF. ELS CEPS DE 7 ANYS I LES SEVES ARRELS ENCARA EN EXPANSIÓ JUNTAMENT AMB EL SÒL CALCÀRI I NOBLE DEL MASSÍS, APORTEN ESTRUCTURA I ÀNIMA A AQUEST VI.

Coordenades: X 387291,61 Y 4573047,77

Superfície: 0,72 ha

Altitud: 185-200msnm

Orientació: NE-SW

Pendent: WE del 2%

Estructura: Sòl profund, ben drenat, pedregós i amb elements grollers.

Fertilitat: Baixa

Varietat: Malvasia de Sitges

Clon: Hospital Sant Joan Baptista (Sitges)

Densitat: 5.000 - 7.000 Kg/ha

Arrels (profunditat): >150cm

Any de plantació: 2010



ANYADA 2016

Va ser un any molt sec, amb temperatures lleugerament més altes a les habituals en clima mediterrani, encara que la segona meitat de l'any va resultar freda i plujosa. A partir dels últims dies de Juliol i primers d'Agost, les marinades van refrescar les nits i van aportar l'aigua necessària perquè les vinyes duguessin a terme la maduració del raïm i oferir el millor potencial gustatiu i aromàtic en el seu fruit.

VINIFICACIÓ:

Vi blanc elaborat artesanalment, seleccionant i veremant el raïm de millor qualitat de la finca. La verema es va realitzar manualment i en petites caixes a finals de Setembre quan el raïm va arribar al seu millor punt de maduració. El raïm es va refrigerar en una cambra frigorífica i posteriorment va ser traslladat al celler. A la seva arribada es va realitzar un premsat molt curós obtenint un rendiment del 50%. Un cop premsat, el most fermenta en un dipòsit a una temperatura controlada de 16°C. A finals de fermentació la meitat del most és trasbalsat a botes de roure francès de 300 litres sense torrar amb la finalitat de dur a terme la criança amb lies fines durant un temps aproximat de 4 mesos. Transcorregut aquest temps, es coupeja el vi de bota amb el que realitzava la criança en dipòsit d'acer inoxidable. Tot el procés de vinificació es du a terme amb molta cura, doncs la Malvasia de Sitges és la varietat ancestral més difícil de vinificar a causa de la seva sensibilitat enfront de les oxidacions.

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS

Vi blanc d'aspecte net, brillant i amb un to de color lleugerament més pujat, característic d'aquesta varietat. Trobem les aromes típiques de préssec madur, flors blanques i cítriques, de flor de taronger i confitura de llimona, que s'uneixen a les de fruita tropical i aranges. També podem trobar aromes mentolades que recorden al fonoll i a marialluïsa. En boca esdevé un vi amb un delicat aroma, complexa i potent, amb una acidesa viva que proporciona ànima i una bona capacitat d'envelliment al vi. Tanmateix trobem un toc salí característic del terrer del Massís del Garraf, un toc d'amargor característic d'aquesta varietat i una subtil fragància a la fusta que l'ha acompanyat durant la criança.

DADES TÈCNIQUES:

Denominació: D.O. Penedès

Varietat: Malvasia de Sitges

Finca: Heredad Maset d'en Brugal

Verema: Finals de Setembre

ANALISIS:

Grau alcohòlic: 13,02 %vol

Acidesa Total: 7,2 g/L

pH: 2,93

Sucres residuals: 0,4 g/L

Acidesa Volàtil: 0,3 g/L

Sulfurós Total: 92 mg/L