



PETILLANT BLANC 2025

Vino de Aguja Blanco

- Ficha técnica

-Technical sheet



PETILLANT BLANC

Vino de Aguja Blanco

En vista se presenta brillante con ligeros tonos verdosos, infinidad de pequeñas y finas burbujas que emergen a la superficie del vino, en nariz es fresco y con notas afrutadas de cítricos y aromas primarios de la variedad Muscat, en boca es chispeante con una suave acidez que evoca a frescor.

Origen:

Finca La Guardia, viticultura ecológica. Viñas de Muscat de Frontignan plantadas en 2003. Esta, es la finca más alta y agreste de la Propiedad. Situada a 350 metros de altitud, los viñedos están situados en cinco terrazas para salvar el gran desnivel. Los suelos están muy drenados, y tienen una textura franca con acumulación de carbonato de calcio.

Finca Can Fontanals, viticultura ecológica. Viñas de Macabeo y Xarel·lo, plantadas desde 1.978 hasta 1.988 y cultivadas en espaldera, tipo de suelo arcilloso calcáreo.

Cosecha 2025:

El año agrícola comenzó con precipitaciones por encima de la media de la última década (250 mm), muy superiores a las de los tres años anteriores, lo que generó una gran expectativa positiva.

Durante la primavera, las lluvias se produjeron en los momentos oportunos, respetando las fases más sensibles del ciclo vegetativo. Desde el punto de vista agronómico, ha sido un año relativamente tranquilo, con escasa presencia de plagas y enfermedades, lo que permitió reducir los tratamientos al mínimo.

Los meses de junio y julio, relativamente frescos, favorecieron un desarrollo equilibrado de la vid.

En agosto, un episodio de calor extremo de aproximadamente diez días aceleró la maduración de algunas variedades, obligando a adelantar la vendimia en algunas parcelas.

En resumen, se trata de una cosecha “de manual”: las condiciones climáticas han sido adecuadas en cada fase del ciclo. A pesar de las prisas durante la vendimia, la calidad final puede calificarse como excelente, dando lugar a una añada que expresa fielmente lo mejor de nuestro terroir.

Variedades:

15% Xarel·lo 60% Muscat de Frontignan 25% Macabeu.

Vinificación:

Vendimia nocturna, prensado suave con prensas neumáticas a muy baja presión, aprovechamiento del mosto flor (65%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). Clarificado natural por decantación.

Elaboración:

Estabilización tartárica por frío, realización de la segunda fermentación en tanque de acero inoxidable mediante adición de azúcar ecológico y levaduras seleccionadas, posterior embotellado isobárico para mantener la suave aguja.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 10,8 %vol.

Acidez volátil: 0,1-gr/lit.

Acidez total: 6-gr/L.T.

PH: 3.13



PETILLANT WHITE

Slightly sparkling white wine

In appearance, bright colour with light shades of green, many small, fine bubbles emerge to the surface of the wine. On the nose, fresh smell with fruity hints of citrus and primary aromas typical of the Muscat variety. On the palate is sparklingly-fresh, soft and balanced.

Vinyards:

Finca La Guardia, organic viticulture. Muscat de Frontignan vineyards planted in 2003. This is the highest and wildest land of the Property. Located at 350 meters high. The soils are well drained, and have a loamy texture with calcium carbonate accumulation.

Finca Can Fontanals, organic viticulture. Macabeo and Xarel·lo vineyards, planted from 1978-1988 and grown on a trellis, Calcareous clay soil type.

2025 Harvest:

The growing season began with rainfall above the average of the past decade (250 mm), significantly higher than in the previous three years, generating a strong sense of optimism.

During spring, rainfall occurred at the right moments, sparing the most sensitive stages of the vegetative cycle. From an agronomic standpoint, it was a relatively calm year, with a low presence of pests and diseases, allowing treatments to be kept to a minimum.

The relatively cool months of June and July favored balanced vine development.

In August, a period of extreme heat lasting approximately ten days accelerated the ripening of some varieties, requiring an earlier harvest in certain plots.

In summary, this was a “textbook” vintage: climatic conditions were appropriate at every stage of the cycle. Despite the urgency during harvest, the final quality can be described as excellent, resulting in a vintage that faithfully expresses the best of our terroir.

Varieties:

15% Xarel·lo 60% Muscat de Frontignan 25% Macabeo

Winemaking:

Night harvest, gently pressed with pneumatic presses at very low pressure, use free-run juice (65%), fermented in stainless steel tanks at controlled temperature (between 14° and 16°). Natural clarified by decantation.

Production:

Cold tartaric stabilization, realization of the second fermentation in stainless steel tank by adding organic sugar and selected yeast. Isobaric bottling to keep the soft sparkling.

Analytical data:

Alcohol content: 10,8 %vol.

Volatile acidity: 0,1-gr/lit.

Total acidity: 6-gr/L.T.

PH: 3.13

