



PETILLANT BLANC 2022

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, con un rendimiento que oscila entre los 10.000,- y 12.000,-kg. Ha., tipo de suelo arcilloso calcáreo.

Cosecha 2022:

El último trimestre del 2021 y el invierno muy secos, inexistentes lluvias otoñales, debido a esto, no se llenaron las reservas hídricas en el subsuelo. Primeras lluvias a mediados de marzo y finales de abril, 32 lt. En junio y nada más..... Este es el resumen de un año que ha resultado ser muy parecido al 2016. A parte de la extrema sequía, nos acompañaron desde mayo 4 olas de calor intenso y largas que deshidrataron la planta haciéndola sufrir hasta el último momento, esto llevó a un avance del comienzo de la vendimia en unos 10 días respecto a lo que es habitual. En resumen, esta vendimia ha estado marcada por la excelente calidad y sanidad de la uva aunque con unos rendimientos de casi un 40% menores de lo habitual.

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: 11,02 %vol.

Acidez volátil: 0.23,-gr/lit.

Acidez total: 5.4-gr/L.T.

PH: 3.09



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 sparkingly-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, with a yield of between 10.000 and 12.000 kg/Ha. Calcareous clay soil type.

2022 Vintage:

The last quarter of 2021 and the very dry winter, non-existent autumn rains, due to this, the water reserves in the subsoil were not filled. First rains in mid-March and late April, 32 lt. In June and nothing else... This is the summary of a year that has turned out to be very similar to 2016. Apart from the extreme drought, since May we have been accompanied by 4 waves of intense and long heat that dehydrated the plant, making it suffer until the last moment, this caused an advance of the beginning of the harvest by about 10 days compared to what is usual. In short, this vintage has been marked by the excellent quality and health of the grapes, although with yields almost 40% lower than usual.

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: 11.02%vol.
Volatile acidity: 0.23,-gr/lt.
Total acidity: 5.4-gr/L.T.
PH: 3.09

