

LA FITA

Vins personals

Vinya de la Creu



55% Macabeu en vaso plantado el 1974
45% Malvasía de Sitges del segundo bancal



4 meses en damajuanas de vidrio de 54L

VIÑEDO

- Macabeu de cepas viejas plantadas el 1974 por Anton Raventós Puigmartí de Cal Nogués, sobre arcillas rojas y estructura de cerebro de gato (rocas calcáreas muy porosas). Formación en vaso. Orientación sud-oeste. Viticultura ecológica. Sant Sadurní d'anoia. DO Penedés.
- Malvasía de Sitges de cepas jóvenes plantadas en bancales sobre suelo arenoso a Can Catassús. Orientación sud-este. Viticultura ecológica. DO Penedés.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15kg, uva derrapada y prensado muy suave. Desfangado estático en depósito de acero inoxidable seguido de fermentación con levaduras autóctonas del viñedo a temperatura elevada (18°C-20°C). Una vez terminada la fermentación parte del vino descansa 4 meses en damajuanas de vidrio. Embotellado el 27 de enero en día fruto.

AÑADA 2022

Después de un 2021 muy seco (312 L/m²) el año agronómico 2022 empezaba con esperanzas de recuperar las reservas hídricas de la planta, con buenas precipitaciones el setiembre, octubre y noviembre. No obstante un inicio de año prácticamente sin ninguna gota de agua llevo a la planta a iniciar el ciclo vegetativo justa de agua. Por suerte la primavera fue lluviosa y la planta pudo desarrollar buena vegetación, fueron lluvias bien caídas con prácticamente ninguna incidencia de mildiu y oídio. La maduración del fruto siguió un buen ritmo con pequeñas lluvias puntuales y una temperatura media de 1°C superior al promedio de los últimos 15 años. La añada 2022 ha sido seca (393,9 l/m²) y con temperaturas elevadas. Sanidad vegetal excelente.

Harvest 2022

