

LA FITA

Vins personals

Vinya de la Creu



65% Macabeu en vas plantat el 1974
35% Malvasia de Sitges de la segona feixa



5 mesos en damajoanes de vidre de 54L

VINYA

- Macabeu de vinya vella plantada el 1974 per Anton Raventós Puigmartí de Cal Nogués, sobre argiles vermelles i estructura de cervell de gat. Formació en vas. Orientació sud-oest. Viticultura ecològica. Sant Sadurní d'Anoia.
- Malvasia de Sitges de vinya jove plantada en sòl sorrenc a Can Catassús. Orientació sud-est. Viticultura ecològica. DO Penedès.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15kg, raïm derrapat i premsat molt suau. Desfangat estàtic en dipòsit d'acer inoxidable seguit de fermentació amb llevats autòctons de la vinya a temperatura elevada (18°C-20°C). Un cop acabada la fermentació part del vi reposa 5 mesos en damajoanes de vidre. Embotellat el 15 de març de 2024.

ANYADA 2023

La verema 2023 ha estat extrema, veníem del 2021 i 2022 molt secs on la planta havia esgotat pràcticament les reserves hídriques i el 2023 començava igual de sec sense precipitacions el novembre, gener, març i abril. Situació que junt a unes temperatures 1°C superior al promig dels últims 16 anys ha portat al col·lapse de moltes plantes. Parlant del fruit, la producció ha estat un 50% menor de la mitjana dels últims 10 anys amb una maduració aturada per la manca d'aigua, concentrant-ne així l'acidesa.

La precipitació en any agronòmic ha estat 267,5 l/m2 mentre la mitjana 506,91 l/m2

L'anyada 2023 marcarà un abans i un després al Penedès.

Anyada 2023

