



PARÉS  
1790  
BALTA



## R-Evolution CALCARI 2019

### La expresión de la tierra, la tradición del Xarel·lo

Un trabajo meticuloso en bodega consigue extraer todo el potencial de esta variedad insignia del Penedés, obteniendo un vino que expresa el carácter de nuestra tierra y de nuestras tradiciones.

Delicado equilibrio entre frescor y untuosidad.



**100% Xarel·lo** cultivado de forma Ecológica y Biodinámica.



Tras una ligera maceración pelicular de 4 horas, se prensa suavemente la uva y fermenta en tina de inoxidable durante 18 días a una temperatura media de 16 °C. Acabada la fermentación continúa el contacto del vino con las lías finas procedentes de la fermentación durante 3 meses con *battonage* diario para poner dichas lías en suspensión varios minutos al día.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo paja muy pálido. Nítido y transparente.



Nariz marcadamente varietal donde se combina la pera más madura, casi confitada, y la banana con notas cremosas procedentes del trabajo con las lías finas realizado en tina.



La boca, con volumen a pesar de su frescor, nos llena de recuerdos de una *Tarta Taitin* de peras sobre fondo de crema inglesa.



Servir a 10 - 12 °C.



Ostras y marisco crudo, carnes blancas y pescados a la plancha.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

<b>VARIEDAD</b>	Xarel·lo
<b>PARCELA</b>	Camp d'Aviació (Finca Parés Baltà)
<b>PIE</b>	161-49
<b>EDAD</b>	49 años
<b>MARCO DE PLANTACIÓN</b>	1,2 x 2,6 m
<b>SISTEMA DE CONDUCCIÓN</b>	Royat Doble
<b>SUELO</b>	Suelo franco de baja permeabilidad y buena retención de agua que dificulta el sufrimiento por estrés hídrico y la pérdida aromática por esta causa. Su origen se encuentra en el Cuaternario, concretamente Pleistoceno y el Holoceno, a partir de sedimentos continentales.
<b>SITUACIÓN</b>	Llanura Central del Penedés
<b>ALTITUD</b>	254 m
<b>ORIENTACIÓN</b>	Noreste - Sureste
<b>EXPOSICIÓN</b>	1% Suroeste
<b>PLUVIOMETRÍA ANUAL</b>	555,6 mm
<b>PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO</b>	243,9 mm

### CLIMATOLOGIA DEL CICLO VEGETATIVO

Siguiendo con el cambio de tendencia general que ya vimos durante el 2018, la meteorología nos ha favorecido durante el ciclo vegetativo del 2019, que podemos definir como típico, climatológicamente hablando.

Durante el otoño del 2018 tuvimos mucha precipitación (aprox. 250 mm) en cada estación meteorológica del total del sumatorio del ciclo anual. Precisamente fue esta precipitación la que dio las reservas adecuadas para que durante la primavera la planta brotara bien, favorecida también por unas precipitaciones de unos 50 litros durante el mes de abril.

En cuanto a la viticultura, la climatología nos ha respetado el trabajo de campo y el crecimiento vegetativo; las plantas tenían reservas de las lluvias de otoño y primavera y el verano ha sido benévolo en cuanto a temperatura, a pesar de alguna ola de calor a inicios de agosto, pero con temperaturas normales para la época durante el resto del verano.

La maduración ha sido escalonada en el tiempo y en variedades, lo que ha provocado una llegada de la vendimia en fechas más habituales, como en las añadas 2012-2013.

La planta se ha desarrollado con mucho equilibrio vigor-fruto, y por fin hemos podido disfrutar de una producción razonable y de excelente calidad.

### CLIMATOLOGIA (VENDIMIA 2019)

El efecto de tener una meteorología sin estridencias ha comportado que la vendimia se alargara casi dos meses, y con una sanidad excelente.

Empezamos la vendimia con la variedad local, Macabeo, que se empezó a vendimiar a inicios de septiembre, como se hacía históricamente.

El Xarel·lo, la variedad insignia de la zona, fue muy acompasado del Macabeo, y la Parellada, situada a 700 mts de altitud y de ciclo vegetativo largo, llegó a su punto óptimo de maduración a inicios de Octubre.

Las variedades blancas, Garnacha, Cariñena blanca, Malvasía de Sitges, Xarel·lo, Macabeo... Se han vendimiado con una acidez muy equilibrada y el nivel de azúcares ha sido el adecuado para cada tipo de vinificación.

Referente a las variedades tintas, Sumoll o Garnacha tinta, han tenido una muy buena maduración fenólica que ha ido en paralelo con la maduración tecnológica, haciendo que la vendimia fuese muy gradual.

### ANALÍTICAS

<b>GRADO</b>	12,5 %
<b>ATT</b>	6,1 g/l
<b>AV</b>	0,19 g/l
<b>PH</b>	3,07
<b>AZÚCAR</b>	0,5 g/l
<b>SO<sub>2</sub>T</b>	66 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica

