

PARÉS
1790
BALTA



R-Evolution INDIGENA 2018

Carácter propio

Los frutos de los jóvenes viñedos de la montaña de Pontons.

Una garnacha autóctona del Penedés fresca y golosa, la de nuestros antepasados.



100% Garnatxa cultivada de forma Biodinámica.



Fermentación a 20°C en depósito de inoxidable durante 4 semanas con 3 remontados diarios.



Crianza en barricas de roble francés nuevo y de segundo año durante 5 meses.



Intensidad en color y aroma donde la fruta y frescor toman protagonismo.



Abanico de fruta roja silvestre acompañado de sutiles toques tostados debido a su breve estancia en madera.



Se evidencia la importancia de la fruta también en su paso por boca, dejando un buen rastro de su elegancia y suavidad. Su personalidad invita a degustarlo y a repetir.



Servir a 15-17 °C.



Muy versátil para maridar (ensaladas con frutos rojos, pastas, carnes...) y fantástico para tomar a copas.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Garnatxa
PARCELA	Sobre Font (Finca El Subal)
PIE	41B
EDAD	17 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1,2 x 2,7 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble
SUELO	Margas y yesos son los componentes más destacados de este suelo. Situado en la zona de más altitud en suelos formados en el Mesozoico (Era Secundaria, concretamente en el triásico) se encuentra en uno de los estratos formados en este periodo, el "Keuper".
SITUACIÓN	Estribaciones de la Sierra de Ancosa/ Pontons
ALTITUD	616 m
ORIENTACIÓN	Sureste – Noroeste
EXPOSICIÓN	6% s.sureste-n.noreste
PLUVIOMETRÍA ANUAL	695 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	371 mm

CLIMATOLOGÍA (CICLO VEGETATIVO 2018)

Al fin hemos visto un cambio de tendencia en el clima durante el ciclo vegetativo. Tras tres años extremadamente secos, hemos tenido un año pasado por agua desde finales de invierno hasta el fin de la primavera.

A causa de estas lluvias la temperatura media no ha ascendido apenas en toda la región.

Le ha seguido un verano de cielos tapados y mucho bochorno que han provocado que la maduración haya ido relativamente lenta.

La bienvenida lluvia ha refrescado el suelo, la planta y los ánimos de los campesinos, pero la constancia de ésta durante la floración y cuajado ha causado ataques de mildiu más notorios en todo el Penedès, con más presencia en las zonas altas y en el fondo de los valles.

Gracias a las lluvias, las plantas han crecido vigorosas y los frutos con una calidad para recordar; muy buen equilibrio en acidez y graduaciones moderadas.

CLIMATOLOGÍA (VENDIMIA 2018)

Las fechas de inicio y final de la vendimia 2018 han vuelto a ser como aquellas a las que estábamos acostumbrados.

El ritmo de maduración fue estable y en algunos casos lento, pero nos favoreció para tener una entrada gradual de la uva.

La uva llegó con un equilibrio de acidez-azúcares extraordinario que nos ha aportado un buen nivel de cinética de fermentaciones en la bodega.

Sin duda, la fracción aromática y ácida de la uva blanca para base de Cava y vino Penedès son las que dan el carácter protagonista de esta añada.

Por otro lado, en las variedades negras hemos obtenido una buena evolución tanto en la maduración fenólica como en la tecnológica pudiendo así hacer vinos de larga crianza.

Lamentablemente, en algunas zonas hemos sufrido el ataque del hongo mildiu a causa de las incesables lluvias de la primavera y principios de junio y eso nos ha llevado a descartar algunas microvinificaciones.

ANALÍTICAS

GRADO	13,5 %
ATT	5,8 g/l
AV	0,51 g/l
PH	3.30
AZÚCAR	0,1 g/l
SO₂ T	49 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica



PARESBALTA.COM

@PARESBALTA