

PARÉS
1790
BALTA



Microcuvée GINESTA 2019

Los misterios del Foix

Las cumbres más altas del Penedès, donde brotan las fuentes que nutren el Foix, son las madres de Ginesta. El microclima de la montaña nos permite llevar a hasta la copa todo el potencial aromático de esta gran variedad, y el sol de nuestra tierra permite que la uva madure plenamente para conseguir un paladar aterciopelado.

Un vino que llena la boca de los misterios de los acantilados y las gargantas donde viven las “dones d’ aigua” (mujeres de agua) de nuestras leyendas.



Solo **7.108** botellas elaboradas en la cosecha 2019.



100% Gewürztraminer cultivado de forma Biodinámica.



Fermentación a 15º C en tinas de acero inoxidable durante 12 días.



No tiene crianza en barrica.



Color amarillo paja cristalino.



Aromas terpénicos, florales (flor de azahar y jazmín) y cítricos (piel de naranja, lima) intensos.



En boca se revela pleno y graso, con una buena acidez que lo equilibra y augura un buen envejecimiento. Su paso por boca deja un agradable post-gusto de cítricos dulces.



Servir a 8-10ºC.



Cocina asiática, sushi y ahumados.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Gewürztraminer
PARCELA	Cal Rossell (Finca Les Valls)
PIE	SO4
EDAD	21 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1.2 x 2.7m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat doble
SUELO	Suelos francos, profundos y pedregosos con buen drenaje. Es un suelo uniforme, fértil y fresco, fruto en parte de su orientación Norte. Cal Rossell se encuentra en la parte alta del estrato de calcáreas y dolomitas originado en el Mesozoico (Era Secundaria), concretamente el triásico.
SITUACIÓN	Estribaciones de la Sierra de Ancosa/ Torrelles de Foix
ALTITUD	535 - 560 m
ORIENTACIÓN	Este -Oeste
EXPOSICIÓN	4% Norte
PLUVIOMETRÍA ANUAL	546 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	213 mm

CLIMATOLOGÍA (CICLO VEGETATIVO 2019)

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.

CLIMATOLOGÍA (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 acompañado 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, como la garnacha, la cariñena blanca, la malvasía de Sitges, la xarel·lo, la 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, como la sumoll o la 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

GRADO	13 %
ATT	6,4 g/l
AV	0,19 g/l
PH	3.30
AZÚCAR	0,5 g/l
SO₂T	83 mg/l

