

PARÉS
1790
BALTA



R-Evolution

INDIGENA BLANCO 2019

Una Garnacha blanca sorprendente

La expresión del frescor y de la altitud de la Garnacha blanca de Pontons, combinada con el trabajo de bodega consiguen extraer todo su potencial.

Las flores y fruta blanca se complementan con notas cítricas y cremosas por el contacto, que durante meses, ha mantenido con las lías.

Delicado equilibrio entre frescor y untuosidad.



100% Garnacha blanca cultivada de forma Ecológica y Biodinámica.



Tras una larga maceración pelicular de 4 horas, se prensa suavemente la uva y se fermenta en tina de inoxidable durante 20 días a una temperatura media de 16°C. Pasada la fermentación se continua el contacto del vino con las lías finas precedentes de la fermentación durante aproximadamente 3 meses con *battonage* diario.



Sin crianza en barrica.



Color blanco pálido con matices verdosos. Nítido y transparente.



Nariz muy varietal, intenso con fruta blanca madura casi confitada con notas cremosas procedentes del trabajo con las lías finas realizado en tina.



Boca con volumen, equilibrio y un final largo.



Servir a 10 -12°C.



Marisco y crustáceos, pescados a la brasa y guisos de aves.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica



Indigena Garnacha
Parés Baltà



PARÉS
1790
BALTÀ



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Garnacha Blanca
PARCELA	La Plana Molinera (Finca El Subal)
PIE	161 - 49
EDAD	20 años
MARCO DE PLANTACION	1,2 x 2,7 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble
SUELOS	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	700 m
ORIENTACIÓN	Este - Oeste
EXPOSICIÓN	1% Sureste
PLUVIOMETRÍA ANUAL	601,2 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	237,2 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

GRADO	13 %
ATT	6 g/l
AV	0,23 g/l
PH	3,20
AZÚCAR	0,5 g/l
SO₂ T	63 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica



PARESBALTA.COM

f t g @PARESBALTA