

PARÉS  
1790  
BALTÀ



## CAVA BRUT

### Un cava de corte clásico en su máxima expresión

Cupaje de las tres variedades tradicionales del Penedès: Parellada, Macabeu y Xarel·lo.

La Parellada procedente de las montañas más altas del Penedès domina aportando el frescor de sus notas florales conservadas por su especial microclima. El Macabeu de la zona media con su fruta y el Xarel·lo del llano, que proporciona el cuerpo al cupaje, acaban de completar este cava natural.



62% Parellada, 24% Macabeu i 14% Xarel·lo cultivados de forma Biodinámica.



Fermentación a 16°C en tinas de acero inoxidable durante 2 semanas.



Segunda fermentación en botella según el método tradicional, con una crianza aproximada de 12 meses.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo pálido con reflejos amarillos brillantes.



Aroma de intensidad media, con notas de bollería combinadas con frutas blancas (pera, manzana) y recuerdos florales.



Fresco y vivo en boca, donde dominan las notas frutadas. Paso ligero y suave, con un final de boca agradable.



Servir a 6-8°C.



Aperitivos y postres. Ideal para tomar a copa.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





**PARÉS**  
1790  
**BALTÀ**

## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Parellada	Macabeu	Xarel-lo
PARCELA	Viñas del Pi y Viña de Cal Pons (Finca El Subal)	Viñas de Macabeu (Finca Parés Baltà)	Camp d'Aviació (Finca Parés Blatà)
PIE	161 - 49	SO4	161 - 49
EDAD	53 años	38 años	38 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1.2 x 2.65 m	1.2 x 2.7 m	1.2 x 2.6 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble	Royat Doble	En Vaso
SUELO	Margas y yesos son los componentes destacados de este suelo, situado en la zona de mayor altitud en suelos formados en el Mesozoico (Era Secundaria, en el triásico) se encuentra en uno de los estratos formados en este periodo, el "Keuper".	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 es similar al de la finca de Cal Miret.	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, en el Pleistoceno y Holoceno, a partir de sedimentos continentales
SITUACIÓN	Estribaciones de la Sierra de Ancosa, Pontons	Pie de la Cordillera Prelitoral	Llanura central del Penedès
ALTITUD	610 - 635 m	230 m	254 m
ORIENTACIÓN	Sur -Norte	Este - Oeste	Noroeste - Suroeste
EXPOSICIÓN	4 - 7% Sureste	2% Suroeste	1% Sureste
PLUVIOMETRÍA ANUAL	695 mm	631 mm	631 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	371 mm	299 mm	299 mm

### CLIMATOLOGIA (CICLO VEGETATIVO 2017)

Por tercer año consecutivo, el clima durante el ciclo vegetativo ha sido muy seco y, junto con las altas temperaturas del verano, la planta ha reaccionado con una maduración muy rápida y con estrés hídrico severo. El otoño y el invierno 2016 fueron raramente lluviosos, ya que en los dos anteriores prácticamente no había llovido. Sobre todo en el mes de octubre y noviembre fue cuando se acumularon más precipitaciones. Y más adelante, en marzo también parecía que nos llegaría una primavera ideal. Así pues, el total de la precipitación anual ha sido un poco superior en comparación con el ciclo anterior.

Durante la primavera y en especial el verano, las temperaturas llegaron a niveles récord. Las olas de calor empezaron en el mes de junio y se fueron produciendo sucesivamente durante los meses de julio y agosto, alcanzando un record de 9 días consecutivos (27 julio-5 agosto) de temperaturas diurnas superiores a 40°C y temperaturas nocturnas mínimas superiores a 20°C.

Hemos vivido eternas jornadas de calor extrema y la planta lo ha mostrado anticipando la vendimia unos 15 días o tres semanas según la zona.

### CLIMATOLOGIA (VENDIMIA 2017)

Este año tan espectacularmente seco y calurosos en el ciclo vegetativo ha hecho que se hayan abierto las puertas de la bodega la primera semana de agosto, aunque con los controles de maduración hubiésemos podido empezar una semana antes. La vendimia empezó el 7 de agosto. El inicio de la vendimia fue inesperado, muy rápido y muy sostenido en el tiempo de cosecha en cualquier tipo de variedad, sin intervalos de espera entre las variedades tempranas y las tardías. La sucesión del ritmo de maduración fue constante y muy rápido.

Desafortunadamente el rendimiento del viñedo ha sido muy bajo, tal y como hemos ido experimentando desde la vendimia 2015. La uva ha llegado en un excelente estado sanitario debido a que con la falta de humedad, los hongos no se han desarrollado y la uva consigue madurar sin ataques de ningún tipo, con un nivel de azúcares alto y un nivel de acidez correcto. Para la uva de base cava, ha sido necesario cosechar muy temprano en cambio para la uva negra hemos hecho una cosecha con niveles de azúcar muy elevados para evitar desequilibrios con la maduración fenólica (de las pieles). La vendimia ha tenido un final trepidante, acabando también en unas fechas récord alrededor del 18 de septiembre, debido al inicio inesperado y a la veloz cosecha.

El efecto climatológico nos ha dejado hacer sobre maduración de algunas uvas para poder hacer vinos dulces tanto blancos como tintos; incluso hemos secado uva sobre una cama de paja.

### ANALÍTICAS

GRADO	11,6%	PH	2.92
ATT	6,45 g/l	AZÚCAR	5,6 g/l
AV	0,17 g/l	SO <sub>2</sub> T	74 mg/l

PARESBALTA.COM

f t g @PARESBALTA



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica

