

PARÉS
1790
BALTA



ORIGEN

BLANC DE PACS 2019

Un clásico en nuestros vinos

Coupage de las tres variedades tradicionales del Penedés: Xarel·lo, Parellada y Macabeo.

Tres variedades cultivadas especialmente para elaborar un vino blanco que presume de una intensa carga aromática y del frescor de la fruta y las flores que lo componen.

El Xarel·lo proporciona el cuerpo, el Macabeo la fruta y la Parellada, cultivada en las montañas más altas del Penedés, nos da el frescor y las delicadas notas florales.



51% Parellada, 29% Macabeo y 20% Xarel·lo cultivadas de forma Ecológica y Biodinámica.



Las tres variedades fermentan por separado a 16 °C en tinas de acero inoxidable durante 17, 16 y 10 días respectivamente.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo limón con reflejos amarillo paja brillante.



Aroma muy intenso, lleno, dominado por frutas blancas maduras, como la pera y la manzana, sobre un ligero fondo floral.



En boca se revela fresco y con buena acidez. Su paso resulta suave, dejando un recuerdo intenso de frutas y sensación de frescor.



Servir a 6 - 8 °C.



Marisco cocido, arroces, ensaladas y quesos suaves. Ideal para tomar a copas.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





PARÉS
1790
BALTÀ



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Parellada	Macabeo	Xarel·lo
PARCELA	La Creu del Subal (Finca El Subal)	La Font del Rossinyol (Finca Cal Miret)	Camp d'Aviació (Finca Parés Baltà)
PIE	41B	SO4	161-49
EDAD	57 años	49 años	49 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1,2 x 2,55 m	1,2 x 2,7 m	1,2 x 2,6 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble	Royat Doble	
SUELO	Margas y yesos son los componentes más destacados de estos suelos. Situada en la zona de mayor 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".	Franco-arcillosos profundos de pendientes suaves. Forman un paisaje ligeramente ondulado y con buena retención de agua. Originarios del Cuaternario, concretamente del Pleistoceno y Holoceno, a partir de sedimentos continentales.	Suelo franco de baja permeabilidad y buena retención de agua que dificulta el sufrimiento por estrés hídrico y la pérdida aromática por esta causa.
SITUACIÓN	Estribaciones de la Sierra de Ancosa/Torrelles de Foix	Pie de la Cordillera prelitoral	Llanura central del Penedès
ALTITUD	616 m	315 m	254 m
ORIENTACIÓN	S. Sureste - N. Noroeste	Norte - Sur	Este - Oeste
EXPOSICIÓN	6 % Sur - Sureste	2% Suroeste	1% Sureste
PLUVIOMETRÍA ANUAL	601,2 mm	546 mm	555,6 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	237,2 mm	213,4 mm	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

GRADO	11,5 %
ATT	4,7 g/l
AV	0,22 g/l
PH	3,12
AZÚCAR	0,5 g/l
SO ₂ T	73 mg/l



Agricultura Ecológica Agricultura Biodinámica

@PARESBALTA
PARESBALTA.COM

