



PARÉS
1790
BALTA



ORIGEN

HOONEYMOON 2019

**Rosas en nariz, miel en boca...
la Luna a tu alcance**

De la más aromática de las parelladas surge nuestro Hooneymoon.

Un blanco ligeramente abocado que nos transporta a las montañas más altas del Penedès.

El frescor de su microclima mantiene sus aromas hasta el final del proceso de maduración y nosotros nos encargamos de llevarlos hasta la copa.



100% Parellada cultivada de forma Ecológica y Biodinámica.



Fermentación a 16 °C en tinas de acero inoxidable durante 3 semanas.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo paja con reflejos dorados brillantes.



Buena intensidad aromática, con delicadas notas florales (flor de naranjo) combinadas con frutas blancas muy maduras (pera y albaricoque).



Entrada elegante en boca, con buena acidez equilibrada por los azúcares residuales del vino, que dan paso a una boca suave y agradable.



Servir a 5 - 7 °C.



Aperitivos, foie y quesos azules.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Parellada
PARCELA	Vinya del Pi ,Camp del Collet (Finca El Subal)
PIE	41B
EDAD	55 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1.2 x 2.65 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	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”.
SITUACIÓN	Estrabaciones de la Sierra de Ancosa / Pontons
ALTITUD	610 - 635 m
ORIENTACIÓN	Sur - Norte con pequeñas inclinaciones para adaptarse al terreno
EXPOSICIÓN	4-7% Suroeste
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, 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	11,5%
ATT	4,7 g/l
AV	0,22 g/l
PH	3,12
AZÚCAR	22,7 g/l
SO₂ T	76 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica



PARESBALTA.COM

f t i @PARESBALTA