

PARÉS
1790
BALTA



R-Evolution COSMIC 2018

El vino de las estrellas

Cerca del cielo, en la cima de las montañas más altas del Penedès, crecen las uvas de Xarel·lo y Sauvignon Blanc más frescas y perfumadas.

Cosmic, un xarel·lo con un punto más...



85% Xarel·lo, 15% Sauvignon Blanc cultivadas de forma Biodinámica.



Tras una ligera maceración pelicular de 4 horas, se prensa suavemente la uva y se fermenta en tina de acero inoxidable durante 18 días a una temperatura media de 16 °C. El contacto del vino con las lías se mantiene durante 3 meses con battonage diario.



Sin crianza en barrica.



Color amarillo pálido.



Aroma muy intenso, flores y frutas blancas con un toque cítrico y mineral.



Fresco y suave, lleno de matices. Las notas florales y cítricas se hacen más presentes, buena acidez y posgusto largo.



Servir a 10 - 12 °C.



Ensaladas, arroz, pescados, sushi, quesos suaves...

Cosmic
2018
Parés Baltà PENEDES



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Xarel-lo	Sauvignon Blanc
PARCELA	Sant Salvador (Finca Les Torres)	Les Àligues (Finca les Valls)
PIE	41B	SO4
EDAD	10 años	16 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1,2 x 2,55 m	1,2 x 2,65 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble	Royat Doble
SUELO	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	Estrabaciones de la Sierra de Ancosa/Torrelles de Foix	
ALTITUD	690 m	500 m
ORIENTACIÓN	S.Sureste - N.Noroeste	Norte - Sur
EXPOSICIÓN	1 % Sur - sureste	5% Suroeste
PLUVIOMETRÍA ANUAL	695 mm	631 mm
PLUVIOMETRÍA CICLO VEGETATIVO	371 mm	299 mm

CLIMATOLOGIA (CICLO VEGETATIVO 2018)

Al fin hemos visto un cambio de tendencia en el clima durante el ciclo vegetativo. Tras tres años extremadamente secos, hemos tenido un año pasado por agua desde finales de invierno hasta el fin de la primavera.

A causa de estas lluvias la temperatura media no ha ascendido apenas en toda la región.

Le ha seguido un verano de cielos tapados y mucho bochorno que han provocado que la maduración haya ido relativamente lenta.

La bienvenida lluvia ha refrescado el suelo, la planta y los ánimos de los campesinos, pero la constancia de ésta durante la floración y cuajado ha causado ataques de mildiu más notorios en todo el Penedès, con más presencia en las zonas altas y en el fondo de los valles.

Gracias a las lluvias, las plantas han crecido vigorosas y los frutos con una calidad para recordar; muy buen equilibrio en acidez y graduaciones moderadas.

CLIMATOLOGIA (VENDIMIA 2018)

Las fechas de inicio y final de la vendimia 2018 han vuelto a ser como aquellas a las que estábamos acostumbrados.

El ritmo de maduración fue estable y en algunos casos lento, pero nos favoreció para tener una entrada gradual de la uva.

La uva llegó con un equilibrio de acidez-azúcares extraordinario que nos ha aportado un buen nivel de cinética de fermentaciones en la bodega.

Sin duda, la fracción aromática y ácida de la uva blanca para base de Cava y vino Penedès son las que dan el carácter protagonista de esta añada.

Por otro lado, en las variedades negras hemos obtenido una buena evolución tanto en la maduración fenólica como en la tecnológica pudiendo así hacer vinos de larga crianza.

Lamentablemente, en algunas zonas hemos sufrido el ataque del hongo mildiu a causa de las incesables lluvias de la primavera y principios de junio y eso nos ha llevado a descartar algunas microvinificaciones.

ANALÍTICAS

GRADO	12,5 %
ATT	5,8 g/l
AV	0,32 g/l
PH	2,98
AZÚCAR	0,3 g/l
SO ₂ T	70 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica



PARESBALTA.COM

f t @PARESBALTA