COME AND SEE US:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:
Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:
https://cuvee3000.com/en

Grape varieties
Macabeu and a touch of malvasia

Origin
Spain, Catalonia, Penedés

Soil
red clay with a calcareous surface layer (called cervell de gat in the area) (Sant Sadurní estate)

Vinification
de-stemming and contact with skins for two days.
Fermentation temperature not too low 20 degrees

Ageing
fermented in stainless steel and aged in demijohns for a minimum of six months

Characteristics
White, Natural, Still, Profound and mineral

Properties
Alcohol: 11,27 %, Ph: 3,10, SO2: 28, Residual sugar: <0,50 g/l

Also appears in:
Price: 10 - 20€



LA FITA VINYA DE LA CREU MACABEU

LA FITA, Penedés

2024 46302 75 CL

La vendimia 2024 se podría definir como el inicio de la recuperación. Tras tres años de extrema sequía, con una media de 324,5 l, en 2024 las lluvias han sido de 411,5 l. El año agronómico comenzó con un otoño e invierno más bien secos, pero con una buena cantidad de lluvias en primavera (marzo y abril), época de brotación de la planta, lo que favoreció un buen desarrollo vegetativo y permitió afrontar la vendimia con garantías. Las temperaturas medias, por otra parte, marcaron un nuevo máximo, situándose en 16,7 °C respecto a los 15,39 °C de media de los últimos 18 años. Cabe destacar en este 2024 la aparición del mosquito verde, con una afectación moderada en algunas zonas. En resumen, un año que aporta optimismo en el Penedés, donde volvemos a la normalidad tras años extremos, con vinos

frescos, equilibrados y bebibles.

