

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)

Vinificationde-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.

NATURAL