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
100% Macabeu from a 50 year old vineyard

Origin
Spain, Catalonia, Penedés, Can Patomàs, Sant Jaume ses oliveres

Soil
clayey-calcareous

Vinification
direct pressing, alcoholic fermentation with autochthonous yeasts, final fermentation in the bottle

Ageing
6 meses en botella con sus lías finas

Characteristics
White, Natural, Sparkling, Fresh and crispy

Properties
Alcohol: 11,67 %, Ph: 3,1, SO2: 20, Residual sugar: 0,29 g/l

Also appears in:
Price: 10 - 20€



LA FITA ANCESTRAL

LA FITA, Penedés

2024 46304 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 Penedès, donde volvemos a la normalidad tras años extremos, con vinos frescos, equilibrados y muy bebibles.

Producción: 3250 botellas

