VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

LA FITA VINYA DE LA CREU MACABEU

LA FITA, Penedés

2024 46302 75 CL

Variedades
Macabeu (80%) plantado el 1974 y Malvasía de Sitges (20%) del segundo bancal de cepas jovenes

Origen
España, Cataluña, Penedés

Suelo
arcilla roja con una capa superficial calcárea (llamada cervell de gat en la zona) (finca del Sant Sadurní), viñedo en vaso, orientación sud-oeste (Macabeu), arenoso a Can Catassús, orientación sud-este, viticultura ecológica, zona Penedés sin certificar (Malvasía de Sitges)

Vinificación
vendimia manual, uva derrapada y prensado muy suave, desfangado estático en depósito de acero inoxidable seguido de fermentación con levaduras autóctonas del viñedo a temperatura elevada (18ºC-20ºC) maloláctica en depósito

Crianza
6 meses en damajuanas de vidrio, embotellado en abril del 2025

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 11,27 %, Ph: 3,10, SO2: 28, Azúcar residual: <0,50 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



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.

