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/

Variedades
100% Macabeu del viñedo Betes plantado en 1991

Origen
España, Cataluña, Penedés, Can Patomàs, Sant Jaume ses oliveres

Suelo
arcillo-calcáreo, conducción en royat doble con 4 pulgares por brazo

Vinificación
prensado directo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella, método ancestral

Crianza
6 meses en botella con sus lías finas, embotellado el 17 de septiembre de 2024, degüelle en abril del 2025

Características
Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 11,67 %, Ph: 3,1, SO2: 20, Azúcar residual: 0,29 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 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

