



ANAIS

MUSCAT 2023
ORGÁNICO

Anais vuela en busca de nuevos horizontes, paisajes y sabores auténticos. Cuando sobrevuela los viñedos del Penedés piensa que éste podría ser su lugar en el mundo.

El homenaje de la bodega a todas aquellas mujeres que, inconformistas y soñadoras como Anais, se dejan guiar por su curiosidad innata, siguen sus pasiones y luchan por conseguir todo lo que se proponen.



ANAIS

ORIGEN

Uvas seleccionadas de viñedos ubicados en la parte alta de Torrelles de Foix (Muscat) y Font Rubí (Macabeo).



MUSCAT DE FRONTIGNAN

Variedad característica del Mediterráneo, trabajada desde las civilizaciones griegas y egipcias, con buena adaptación al territorio del Penedès. Muestra intensos aromas terpénicos que recuerdan al grano de uva y a frutas exóticas, haciéndola una variedad inconfundible.

MACABEO

Variedad originaria de Cataluña, versátil para la elaboración de vinos tranquilos y vinos espumosos. En vinos jóvenes se caracteriza por su frescura y delicadeza en boca y se distingue por sus notas florales y de fruta blanca.

ELABORACIÓN

El objetivo del coupage es buscar la potencia aromática del Muscat combinada con la amabilidad y la frescura que le otorga el Macabeo Desgranado y maceración pelicular durante el prensado con enfriamiento de la uva a 12°C. Fermentación a 17°C para mantener los aromas primarios de las variedades.

SENSACIONES

En nariz: Destaca por sus aromas intensos a frutas tropicales (piña) acompañadas de notas florales y toques de limón.

En boca: Paladar suave y goloso, con una frescura notable, presentando una explosión de sabores a frutas exóticas.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con arroces, verduras, pescados al horno y marisco a la plancha, siendo también excelente como aperitivo.

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad, y por ese motivo, desde 2018 el 100% de nuestros vinos y cavas tienen el certificado ecológico por la CCPAE (Certificado de la Unión Europea).



Estamos certificados como veganos por V-Label (European Vegetarian Union), ya que en nuestra bodega no se utiliza ningún producto de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Alcanzarnos de energía renovable, ser eficientes con nuestros recursos y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Añada	2023
Denominación	DO Penedès
Variedad	Muscat de Frontignan (50%) Macabeo (50%)
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	12%
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	0,5 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,3
SO₂	70 mg/l Valor máxim de la DO Penedès: 140 mg/L