

# DE PONENT

MUSCAT DE FRONTIGNAN  
2022 · ORGÁNICO

Con el viento de Ponent, procedente de las montañas, nos llega la calidez y la sobriedad, la potencia y el carácter que define el viñedo de La Prunera.

Orientadas hacia el interior, sus cepas ofrecen un vino expresivo y fragante, de gran intensidad y con toques de naturaleza vigorosa.



Muscat de Frontignan	Vinya: La Prunera
Orgànic	41°24'43.9"N 1°38'41.9"E
2021	Orientació: est-oest





# DE PONENT

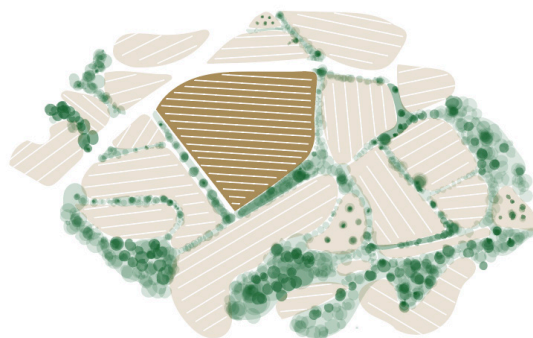


41° 24' 43.9" N  
1° 38' 41.9" E

## ORIGEN

La Viña de La Prunera está situada en Font-Rubí (Alt Penedés), donde sus cepas están orientadas de Este a Oeste, y reciben el impacto del viento procedente de la Sierra de la Llacuna.

*"En La Prunera, los últimos rayos de sol caen por Ponent, y nos deja así, su calidez y alegría."*



LA PRUNERA

Pluviometría media anual  
Entre 500 y 600 l/m<sup>2</sup>

Formación  
Emparrado

## MUSCAT DE FRONTIGNAN

Variedad Mediterránea de antigua tradición y de carácter encantador, muy bien adaptada a nuestra zona.

## ELABORACIÓN

Uva cosechada al amanecer, para preservar su fragancia original.

Antes de la fermentación, pasa por una ligera maceración en contacto con los hollejos, para potenciar el carácter floral.

Reposo en depósitos de acero inoxidable durante 4 meses, durante los cuales se realiza *batonnage*.

## SENSACIONES

**En nariz:** Blanco vigoroso, intenso y aromático, marcado por la influencia de este viento continental cálido y seco. Aromas de flores blancas como jazmín y azahar.

**En boca:** Untuosa y con notas de fruta, que recuerda al encanto de degustar un grano de uva Muscat en su punto perfecto de maduración.

## MARIDAJE

Ideal para tomar solo o acompañado con marisco. Interesantes maridajes de contraste con quesos salados y patés.

## FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label, ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

<b>Añada</b>	2022
<b>Producción</b>	2.529 botellas
<b>Denominación</b>	DO Penedés
<b>Variedad</b>	Muscat de Frontignan
<b>Zona de cultivo</b>	Font-rubí (Alt Penedés)
<b>Tipo de suelo</b>	Arcillo calcáreo
<b>Altitud</b>	318 metros
<b>Grado alcohólico</b>	12,5%
<b>Temperatura de servicio</b>	10 °C
<b>Crianza</b>	Reposo en depósito de acero inoxidable durante 4 meses
<b>Acidez total</b>	5,8 g/L (ácido tartárico)
<b>Ph</b>	3,10
<b>Azúcar residual</b>	2 g/L
<b>SO<sub>2</sub></b>	75 mg/L Valor máximo de la DO Penedés: 140mg/L

# PREMIOS DE PONENT

---

## Año 2022



**De Ponent 2021. Medalla de Oro**  
Catavinum World Wine & Spirits Competition



**De Ponent 2021. Medalla de Bronce**  
Decanter World Wine Awards

---

## Año 2021



**De Ponent 2020. Medalla de Oro**  
International Wine Awards

---

## Año 2020



**De Ponent 2019. Medalla de Oro**  
International Wine Awards