

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

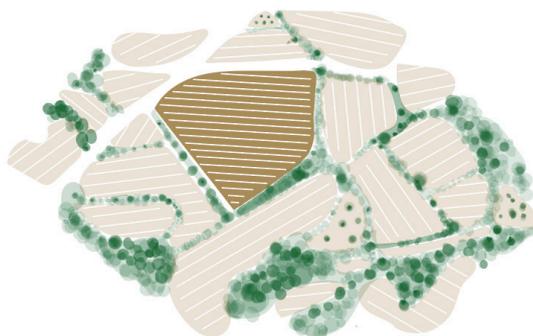


41° 24' 43.9" N
1° 38' 41.9" E

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/m²

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.

Añada	2022
Producción	2.529 botellas
Denominación	DO Penedés
Variedad	Muscat de Frontignan
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedés)
Tipo de suelo	Arcillo calcáreo
Altitud	318 metros
Grado alcohólico	12,5%
Temperatura de servicio	10 °C
Crianza	Reposo en depósito de acero inoxidable durante 4 meses
Acidez total	5,8 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,10
Azúcar residual	2 g/L
SO₂	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