

ANAIS

MUSCAT
ORGÀNIC

Anais s'enlaira en cerca de nous horitzons, paisatges i sabors autèntics. Quan sobrevola les vinyes del Penedès pensa que aquest podria ser el seu lloc al món.

Aquest és l'homenatge del Celler a totes aquelles dones que, inconformistes i somiadores com l'Anais, es deixen guiar per la seva curiositat innata, segueixen les seves passions i lluiten per aconseguir tot allò que es proposen.





ANAIS | Muscat Orgànic · DO Penedès

ORIGEN

Ràims seleccionats de vinyes ubicades a la part alta de Torrelles de Foix (Muscat) i Font Rubí (Macabeu).



MUSCAT DE FRONTIGNAN

Varietat característica del Mediterrani, treballada des de les civilitzacions gregues i egípcies, amb bona adaptació al territori del Penedès. Mostra intensos aromes terpènics que recorden al gra de raïm i a fruites exòtiques, fent-la una varietat inconfusible.

MACABEU

Varietat originària de Catalunya, versàtil per a l'elaboració de vins tranquils i vins escumosos. En vins joves es caracteritza per la seva frescor i delicadesa en boca i es distingeix per les seves notes florals i de fruita blanca.

ELABORACIÓ

L'objectiu del cupatge és buscar la potència aromàtica del Muscat combinada amb l'amabilitat i la frescor que li atorga el Macabeu.

La fermentació es realitza a 17 °C en dipòsits d'acer inoxidable, amb l'objectiu de preservar les aromes primàries i la puresa varietal.

SENSACIONS

En nas: Destaca per la intensitat aromàtica i l'equilibri entre fruita i flor. Hi predominen les notes de fruita tropical com la pinya, acompanyades de llima i matisos de fruita d'os, com el préssec. La part terpènica aporta records de flor blanca i un fons cítric que reforça la sensació de frescor. Un nas net i expressiu que evoca la sensació de menjar un gra de raïm acabat de collir.

En boca: Entrada suau, amb una textura cremosa i untuosa. El pas per boca és llaminer i afruitat, amb una frescor vibrant que equilibra el seu caràcter golós. Sabors persistents de fruites exòtiques i un final amable que convida a repetir.

Particularitat: Vi aromàtic i afruitat, alhora que refrescant. Pensat per seduir els sentits amb autenticitat i precisió.

MARIDATGE

Excel·lent com a aperitiu, gràcies al seu caràcter aromàtic i refrescant. Ideal per acompanyar plats com arrossos suaus, verdures a la brasa o saltades, peixos al forn i marisc a la planxa. També marida amb cuina exòtica lleugera, ceviches o formatges tous, aportant frescor i contrast als plats amb notes dolces o especiades.

Anyada	2025
Denominació	DO Penedès
Varietat	Muscat de Frontignan (50%) Macabeu (50%)
Zona de cultiu	Font-rubí i Torrelles de Foix (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	11%
Temperatura de servei	6 °C
Acidesa total	5,2 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,3
SO ₂	70 mg/l Valor màxim de la DO Penedès: 140 mg/L

Cos lleuger

Cos cremós

– Aromàtic

+ Aromàtic

– Afruitat

+ Afruitat

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

PREMIS ANAIS MUSCAT

Any 2025



Anais Muscat 2024. Medalla d'Or
Premis Vinari

Any 2024



Anais Muscat 2023. Medalla d'Or
Premis Vinari