

ANAIS

MUSCAT 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.



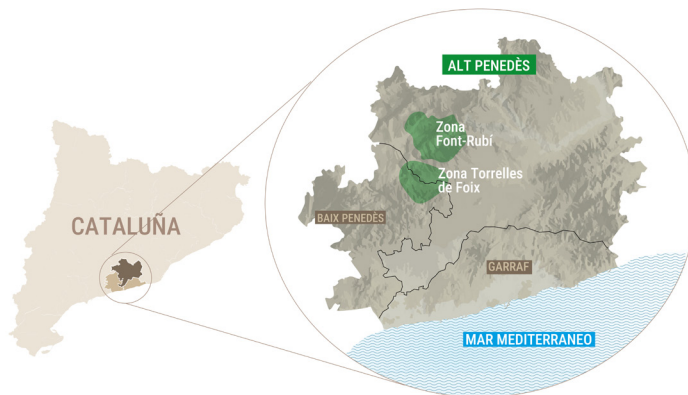


ANAIS | Muscat

Orgánico · DO Penedès

ORIGEN

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



MUSCAT DE FRONTIGNAN

Varietal 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

Varietal 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 Moscatel combinada con la amabilidad y la frescura que le otorga el Macabeo. La fermentación se realiza a 17 °C en depósitos de acero inoxidable, con el objetivo de preservar los aromas primarios y la pureza varietal.

SENSACIONES

En nariz: Destaca por la intensidad aromática y el equilibrio entre fruta y flor. Predominan las notas de fruta tropical como la piña, acompañadas de lima y matices de fruta de hueso, como el melocotón. La parte terpénica aporta recuerdos de flor blanca y un fondo cítrico que refuerza la sensación de frescura. Una nariz limpia y expresiva que evoca la sensación de comer un grano de uva recién cosechado.

En boca: Entrada suave, con una textura cremosa y untuosa. El paso por boca es goloso y afrutado, con una frescura vibrante que equilibra su carácter dulce. Sabores persistentes de frutas exóticas y un final amable que invita a repetir.

Particularidad: Vino aromático y afrutado, a la vez que refrescante. Pensado para seducir los sentidos con autenticidad y precisión.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo, gracias a su carácter aromático y refrescante. Ideal para acompañar platos como arroces suaves, verduras a la brasa o salteadas, pescados al horno y mariscos a la plancha. También marida con cocina exótica ligera, ceviches o quesos tiernos, aportando frescor y contraste a los platos con notas dulces o especiadas.

Añada	2025
Denominación	DO Penedès
Varietal	Muscat de Frontignan (50%) Macabeo (50%)
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	11%
Temperatura de servicio	6 °C
Acidez total	5,2 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,3
SO ₂	70 mg/l Valor máximo de la DO Penedès: 140 mg/L

Cuerpo ligero

Cuerpo cremoso

– Aromático

+ Aromático

– Afrutado

+ Afrutado

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Elaborado de forma sostenible desde el viñedo hasta el Celler. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

PREMIOS ANAIS MUSCAT

Año 2025



Anais Muscat 2024. Medalla de Oro
Premios Vinari

Año 2024



Anais Muscat 2023. Medalla de Oro
Premios Vinari