

# DE PONENT

MUSCAT DE FRONTIGNAN  
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

Viñedo ubicado en Font-Rubí donde las cepas, orientadas de este a oeste, reciben el impacto del viento procedente de la sierra de la Llacuna.

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

LA PRUNERA

Año de plantación  
2001

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

Formación  
Emparrado

Poda  
Manual



## EL MUSCAT DE FRONTIGNAN

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

## ELABORACIÓN

Uva cosechada manualmente al amanecer, para preservar su fragancia original. Se despalilla, se enfría a 10 °C y se realiza una maceración pelicular de 2 horas dentro de la prensa, para potenciar el carácter floral de la variedad. Se desfangado el mosto y se lleva a cabo una fermentación controlada a 18 °C.

Tras la fermentación, el vino reposa en depósito de acero inoxidable durante 3 meses, durante los cuales se realiza batonnage.

## SENSACIONES

**En nariz:** Intenso y expresivo, con una gran carga aromática. Dominan las notas de flores blancas como el jazmín y el azahar, acompañadas de marcados matices cítricos, especialmente piel de limón, que aportan frescura y viveza. El aroma refleja la influencia del viento continental cálido y seco, que concentra los perfiles aromáticos y potencia su complejidad.

**En boca:** Entrada fresca y vibrante, con una acidez muy bien integrada que resalta la presencia del limón como hilo conductor. Textura untuosa y final largo, con recuerdos de fruta blanca y un toque mineral que añade profundidad. Evoca la sensación de saborear una uva Moscatel en su punto óptimo de maduración, pero con una estructura sorprendentemente seca y refinada.

**Particularidad:** Vino que sorprende por ser floral y afrutado en nariz, pero seco en boca. Algo totalmente atípico en un vino monovarietal de Moscatel.

## MARIDAJE

Ideal para disfrutar solo, como aperitivo fresco y aromático, o acompañado de mariscos que resalten su frescura cítrica. También ofrece un contraste sorprendente y muy atractivo con quesos curados o azules, y con patés artesanales. Su acidez limpia el paladar y realza los sabores, creando un juego de texturas y aromas muy seductor.

Añada	2023
Producción	2.727 botellas
Denominación	DO Penedès
Variedad	Muscat de Frontignan
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedès)
Estilo de suelo	Arcillo calcáreo
Altitud	318 metros
Grado alcohólico	12,5%
Temperatura de servicio	10 °C
Crianza	Reposo en depósito de acero inoxidable durante 3 meses
Acidez total	5,8 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,10
Azúcar residual	2 g/L
SO <sub>2</sub>	75 mg/L Valor máximo de la DO Penedès: 140mg/L

Cos lleuger      Cos cremós

– Aromàtic      + Aromàtic

– Complexitat      + Complexitat

## 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 DE PONENT

---

## Año 2025



**De Ponent 2022. Medalla de Oro**  
Wine Enthusiast. 92 puntos.

---

## Año 2023



**De Ponent 2022. Medalla de Oro**  
Catavinum World Wine & Spirits Competition

---

## Año 2022



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

---

## Año 2021



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

---

## Año 2020



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