

## PEDREGAR 2016

Este clàssic de parcela única toma el nombre de la viña donde nace, una viña fresca de más de 35 años de Garnacha Tinta y Macabeo, plantada sobre marcas calcáreas.



**Clàssic Penedès:** Método tradicional

**Tipo:** Brut Nature

**Crianza:** 7 meses en barrica y más de 30 meses sobre lias en la botella

**Añada:** 2016

**Variedades:** 85% Garnacha Tinta y 15% Macabeo

**Viticultura:** Viticultura ecológica

### Analítica

**Alcohol:** 12% Vol **A.T.:** 6.6 g/L **pH:** 3.04 **Azúcares:** 0.3 g/L

### Viña Pedregar

- Altitud: 220 m
- Superficie: 3,2 has
- Variedad: 85% Garnacha Tinta y 15% Macabeo
- Edad: Viña plantada en 1982.
- Tipo de suelo: Margas calcáreas
- Subzona: Turons de Piera
- Microclima: Viña fresca de orientación Norte que se expone a la luz más tenue y sutil de la mañana y la protege del sol tórrido y cálido de la tarde. La orografía y microclima ofrece un mayor gradiente térmico que provoca una maduración más lenta y equilibrada.

**Nota de cata:** De aspecto neto y brillante, presenta color "ojo de perdiz".

Burbuja muy fina, de evolución lenta, con formación de rosarios y corona densa.

Lágrima abundante y de caída lenta.

La primera impresión olfativa es neto y franco, intenso y muy complejo.

En segunda impresión destacan los aromes de fruta de hueso y cítricos sobre un fondo de pastelería.

En boca es voluminoso, mineral, de burbuja fina muy bien integrada, amplio y cremoso.