



DES DE 1865



## Masia Freyé | Parellada/Muscat | 2018

**COSECHA:** 2018

**TIPO DE VINO:** Vino Blanco

**VARIETADES:** Parellada y Muscat de Frontignan

**DO:** Penedès.

**LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** La Parellada es una selección de nuestros mejores viñedos de Can Baltà, en La Llacuna, y el Muscat proviene de nuestros viñedos de La Sala, en Vilobí del Penedès.

### ELABORACIÓN

**VENDIMIA:** Manual. Parellada: Principios de Octubre. Muscat de Frontignan: Finales de Agosto.

**FERMENTACIÓN:** Previa maceración con los hollejos (5 horas) a 10°C.

Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C

**ENVEJECIMIENTO:** no hay, vino joven del año

**BOTELLA:** Prestigio Hoja Muerta.

### DEGUSTACIÓN

**VISTA:** Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

**OLFATO:** Los aromas florales marcados por las notas de rosa se debaten entre matices de fruta exótica (lichi) y ácidas (lima o piel de naranja). El coupage de Muscat con la finura que aporta la Parellada ofrecen un conjunto de gran intensidad con destellos de fruta blanca.

**PALADAR:** En paladar es un vino suave y goloso a la vez que fresco. Un conjunto voluptuoso y equilibrado de aromas con un final elegante y persistente. Un vino único y singular que denota la personalidad de quien lo elige. Una autenticidad que seduce a los amantes del vino.

### GASTRONOMÍA

Recomendado para pescados y mariscos, cocktails, aguacate con gambas, salmón, melón con jamón, aves, patés y foies. Servir a 5-6°C.

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11,5% Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 9,2 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,40 g/L

**pH:** 3,15

### PREMIOS

88 POINTS - 2019 Guía Peñin 2019 - Spain

GOLD - 2014 18 Berliner Wein Trophy 2014, Berlin - Germany

GOLD - 2013 Giroví 2013, Girona - Spain