



LA MIRONA BLANC 2023

Vino de Parcela Blanco

- Ficha técnica

- Technical sheet



LA MIRONA BLANC 2023

Vino de parcela Blanco

De color amarillo pálido, en nariz suaves y delicadas notas a hierbas aromáticas y a fruta fresca de hueso, en boca elegante con carácter fresco con muy buena acidez, paso largo y persistente.

Origen:

Finca Can Fontanals.

El Soi, Viticultura ecológica, viña originalmente plantada de Parellada en 1.984 y posteriormente injertada de Malvasía de Sitges con sarmientos procedentes del Hospital de Sitges. Suelos argilosos calcáreos que aportan acidez y complejidad al vino.

Font de la canya, Viticultura ecológica, parcela de Xarel·lo plantada en 1991. Se caracteriza por estar rodeada de bosque lo que la protege del sofocante calor del verano, favoreciendo un microclima perfecto para su desarrollo, aporta vinos con cuerpo y estructura.

Cosecha 2023:

El 2023 empezó tal y como terminó el 2022, seco, sin lluvia, y con no muy buenas perspectivas por la falta de agua. Si la media pluviométrica de los últimos 10 años durante el año agrícola (septiembre-agosto) está muy por encima de los 500,-lts. Este año sólo han caído 187,-lts...cantidad claramente insuficiente para subir la cosecha y asegurar la supervivencia de la cepa.

A pie de campo ha sido un año muy fácil, de mínima intervención, con una sanidad excelente y con ausencia total de enfermedades, por el contrario, ha sido un año de sufrimiento extremo, la cepa, sin agua y en uno de los años más calurosos desde de que tenemos registros, ha sufrido y ha tenido que luchar por sobrevivir.

Empezamos la vendimia más temprano de lo habitual y avanzamos con prisas para que la planta no sufriera en exceso, ha sido una vendimia fugaz, nunca habíamos terminado tan rápido.

Por todo, la cosecha ha sido excelente pero demasiado corta, con un rendimiento promedio de unos 4000,-kg/ha. y buen equilibrio.

Ahora nos tocará trabajar para intentar revivir las cepas.

Variedades:

80% Malvasia de Sitges, 20% Xarel·lo.

Vinificación y elaboración:

Vendimia nocturna para evitar la oxidación y aprovechar las suaves temperaturas del alboro, prensado suave a muy baja presión con prensas neumáticas, aprovechamiento del mosto flor (60%), fermentado en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 14° y 16°). Clarificado natural por decantación.

Crianza sobre lías finas, durante un largo periodo de tiempo hasta su madurez organoléptica.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12% vol.

Acidez volátil: 0.29,-gr/lit.

Acidez total: 6.1-gr/L.T.

PH: 3.13



LA MIRONA BLANC 2023

Single vineyard selection

Pale yellow in colour, soft on the nose with delicate notes of aromatic herbs and fresh stone fruit, elegant on the palate with fresh character, very good acidity, and persistent length.

Vineyards:

Can Fontanals estate.

El Soi, organic viticulture, originally a Parel·lada vineyard planted in 1984 and later re-grafted with Malvasia of Sitges from the vineyard of L'Hospital de Sitges. Calcareous clayey soils that provide acidity and complexity to the wine.

Font de la Canya, organic viticulture, a plot of Xarel·lo planted in 1991, surrounded by forest that protects it from the sweltering summer heat, offering a perfect microclimate for the development of the vineyard, produces wines with structure and body.

Harvest 2023

The year 2023 began just as 2022 ended: dry, with no rain, and with not very promising prospects due to the lack of water. While the average rainfall over the last 10 years during the agricultural year (September-August) has been well above 500 liters, this year only 187 liters have fallen... a clearly insufficient amount to boost the harvest and ensure the survival of the vines.

In the fields, it has been a very easy year, requiring minimal intervention, with excellent health and a complete absence of diseases. On the contrary, it has been a year of extreme suffering; the vines, without water and in one of the hottest years on record, have struggled to survive.

We started the harvest earlier than usual and rushed to prevent the plants from suffering excessively; it has been a swift harvest, and we have never finished so quickly.

Overall, the harvest has been excellent but too short, with an average yield of about 4,000 kg/ha and good balance. Now we will have to work to try to revive the vines

Varieties:

80% Malvasia de Sitges, Xarel·lo 20%

Winemaking and production:

Night harvest to avoid oxidation and take advantage of the mild temperatures of dawn, gentle pressing at very low pressure with pneumatic presses, use of the free-run juice (60%), fermented in a stainless-steel tank at a controlled temperature (between 14° and 16°). Natural clarifying by decantation.

Aging on fine lees, for a long period of time until its organoleptic maturity.

Analytical data:

Alcohol content: 12% vol.
Volatile acidity: 0.29 -gr/lit.
Total acidity: 6.1-gr/L.T.
PH: 3.13

