



M. S. B.

SOMMS & VINEYARDS

M.S.B. Daurat



Productor: M.S.B. Somms & Vineyards, SL

Origen: Denominación de Origen Penedès

Tipo de Vino: Vino Blanco con Crianza Parcial

Tipo de Tapado: Corcho 100% Natural de 49mm x 24,2mm

Presentación / Formato: 750ml

Caja: 6 Botellas | Caja de Cartón | 517mm x 311mm x 95mm

Peso x Botella: 1565 gr

Grado Alcohólico: 12,5%

PH: 3,16

Acidez Total: 6g/l

Acidez Volátil: 0,26g/l

Sulfuroso (Total): 42mg/l

Azúcar Residual: 0,5g/l

Varietades de Uva: 95% Xarel.lo | 5% Malvasía de Sitges

Producción / Volumen: 1040 Botellas

Nombre de las Fincas / Parcelas & Edad de la Viña:

Xarel.lo: Finca Muç (1971), Finca Patricio (1968), Finca Torner, Sant Quintí i Sant Pere (2000)

Malvasía de Sitges: Finca Les Planes (1996)

Densidad de Plantación: 3500 Cepas / ha

Suelos: Xarel.lo: Suelos muy antiguos, pobres en materia orgánica, de base Argilo-calcárea y roca madre compuesta de petro-cálcico a poca profundidad.

Malvasía de Sitges: Suelos profundos de aluvión franco-limosos.

Viticultura: Ecológica Certificada. Practicamos un no-cultivo, no labramos el suelo y trabajamos con cubiertas espontáneas para proteger-lo.

Vendimia: Estricta selección en el momento de la vendimia manual.

Utilizamos cajas de plástico de 20kgs.

Xarel.lo: Principios de Septiembre

Malvasía de Sitges: Finales de Septiembre

Fermentación / Vinificación: Derrapado y coronado de la uva.

Llenado de la prensa por gravedad.

Rendimiento de prensa: 55% mosto flor. Fermentación con levaduras autóctonas a 16-17 °C durante 20 días en cubos de hormigón centenarios revestidos de epoxi.

No hace maloláctica y no clarificamos.

Crianza: 1,5 meses en depósito de cemento haciendo battonage (levantando lías) cada 10-15 días previo al llenado de bocois.

Crianza en Bocois de Roble durante 3 meses

Tipo de Barrica: Bocois de Roble Francés de 500L

Temperatura de Servicio: 8 - 12 °C

Decantación: Recomendamos decantar 30 minutos antes de servirlo.

Copa Recomendada: Borgoña para Vinos Blancos