

## **ANNEX 1: VARIETATS DE RAÏMS DE LA DO. PENEDÈS**

La terra de la DO Penedès és àmplia i oberta i s'estén al llarg d'una gran franja de territori entre mar i muntanya, a mig camí entre Barcelona i Tarragona. Dintre d'aquest marc natural, els vins del Penedès, provenen de les millors vinyes seleccionades de la zona.

De la singularitat de la DO Penedès en resulta la diversitat dels seus vins. Mil sabors, aromes, cossos i estructures... són el fruit de les a diferències climàtiques, paisatgístiques i de la riquesa i varietat dels sòls que la conformen, tenyits del verd de les muntanyes i planes o del blau de les aigües mediterrànies.

**Els vins blancs del Penedès** ofereixen una riquesa aromàtica durant tot el període de joventut, entre el primer i segon any. Amb una textura suau i un bon equilibri entre acidesa i alcohol.

**Xarel·lo** Una de les varietats tradicionals, pròpia de la zona del Penedès. Produeix els vins blancs secs i afruitats considerats com els més típics de la D.O. Penedès.

**Chardonnay.** Aquest raïm aporta aromes i cos als vins blancs del Penedès. Amb aquesta varietat s'elaboren vins blancs joves i molt afruitats, així com vins de criaça.

**Malvasia de Sitges** Raïms blancs dolços i suaus. Dona vins frescos, aromàtics i també aptes per fer vins dolços i envellits.

**Parellada.** Produeix blancs aromàtics, secs, de graduació moderada, aroma fresc i una delicada acidesa afruitada.

**Riesling.** Els vins són fragants, molt afruitats i de cos sec i fresc.

**Macabeu** el seu aroma afruitat i la seva acidesa.

**Moscatell d'Alexandria** Varietat que produeix vins secs o dolços.

**Sauvignon Blanc** Varietat molt aromàtica. Dóna vins elegants, ben estructurats, de bona acidesa i amb notes vegetals que recorden l'espàrrec, el boix i el pebrot amb notes de flor de grosella, llessamí i valeriana.

### **Entre les varietats negres:**

**Garnatxa** vins amb bona graduació i cos, aptes per a l'envelliment en roure.

**Syrah** Vins corpulents, de color intens, alcohòlics i amb un lleuger perfum de violeta.

**Monastrell.** Els vins són de color profund i reclamen un llarg període d'envelliment o el complement de vins afruitats.

**Merlot.** Dóna vins corpulents i tàncics, a més conjuga molt bé amb altres vins.

**Pinot Noir** Dóna excel·lència aromàtica i admet un bon envelliment.

**Cabernet Sauvignon** Els vins són de color intens, demostrant un caràcter distintiu i classe entre la resta de varietats negres. Els seus aromes es fan més complexos amb l'envelliment, exhibint notes de fum, cedre i trufa.

**Samsó** Produeix vins amb caràcter, rics en pigment i en extracte que es beneficien d'un envelliment en bóta de roure i de la posterior maduració a l'ampolla.

**Ull de Llebre** amb una moderada acidesa afruitada i bona perspectiva aromàtica.