Vins de la Mediterrània LA MACABEV 2021





Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

El Vilà es una partida de Horta de Sant Joan de macabeo plantada en 1996. Certificada en ecológica y gestionada con criterios de agricultura regenerativa. Tiene una superficie de 1,2Ha con un suelo principalmente calcáreo.

LA MACABEV 2021

Vino monovarieatal de macabeo. Vendimia manual con doble selección, en vid y en bodega.

La uva se despalilla y se realiza una maceración pelicular durante 48 horas para obtener los terpenos y las moléculas más aromáticas de la piel. Posteriormente se prensa en una prensa neumática, controlando en todo momento la oxidación. Luego el mosto fermenta durante unos 20 días en depósitos de acero inoxidable. Su posterior crianza con las lías más finas le da al vino aspecto untuoso y gordo.

El vino se embotella en la primavera de 2022, después de una suave filtración.

NOTA DE CATA

De color amarillo pajizo pálido y ribetes verdosos. Limpio, brillante y cristalino.

En nariz se muestra sutil y delicado, aromático y persistente, destacando su carácter fresco y largo. Notas de flor blanca y acordes minerales que se unen en su paso por boca para dar lugar a sensaciones táctiles de untuosidad. Más tarde salen los aromas de fruta de hueso. Envuelve en boca los sentidos anteriores con un tacto meloso y graso.

Es un vino fresco a la vez que intenso y persistente.

Temperatura de consumo: 7-10°C

Elaboración y crianza

Horta de St. Joan (Terra Alta) Zona:

Sin DO ni IGP

Tipos de suelo: Calcáreo Variedades: Macabeo 100% Vendimia: 8 de septiembre 6 meses con lías finas Crianza:

Nº de botellas: 320 botellas

Dades analitiques

Alcohol. 11,5 % vol Acidez volátil: 0,30 q/L Azúcar residual: <0.10 a/L

Acidez total: 5,90 q ácido tartárico/L

рН: 3,45 SO₂ Total: <25 mg/L



enovitis