

Brisat Macabeu Vinya Meix

Producte: Vi Blanc Brisat Ecològic
Denominació d'Origen: D.O. Penedès
Varietat: 100% Macabeu
Anyada: 2022
Certificats: Ecològic
Producció: 3000 ampolles

Vinya: en vas plantada l'any 1974.
Sòl: calcari a uns 228 m d'altitud.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 12 %vol.
Sucres residual: <0.5 g/L
Acidesa total: 5.35 g/L àcid tartàric



Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat. Fermentació alcohòlica en contacte amb les pells en dipòsit d'acer inoxidable. 25 dies de maceració, treballant mínimament el barret durant la fermentació per a una extracció òptima. Després del premsat, el vi passa per una criança de 6 mesos en fudre de roure francès. Aquest període de criança contribueix a la complexitat i estructura del vi, incorporant matisos subtils de la fusta que complementen i enriqueixen el seu perfil aromàtic i gustatiu. El resultat és un vi que reflecteix la dedicació artesanal des de la vinya fins a la criança en fusta.

Nota de tast

Presenta un color groc palla, net i brillant. En nas, es despleguen aromes de fruita madura, on la sucositat del préssec s'entrellaça amb la frescor de la poma, accentuats per subtils notes de vainilla provinents d'una criança en fusta. En boca, el vi revela un notable volum, sostingut per una acidesa vibrant que ressalta la complexitat dels seus gustos. La criança en fusta contribueix a l'estructura sense emmascarar la frescor. Un final llarg i persistent.

Maridatge

És especialment versàtil i combina bé amb formatges curats, pollastre rostit, peix a la brasa i arrossos de marisc. Temperatura de servei, 8-10°C.



Barri Can Lleó, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona
canlleo@canlleo.com
www.canlleo.com