

Genuí Macabeu Vinya les Pedres

Producte: Vi Blanc Brisa Ecològic
Denominació d'Origen: D.O. Penedès
Varietat: 100% Macabeu
Anyada: 2023
Sulfits: Sense sulfits afegits
Certificacions: Ecològic
Producció: 2500 ampolles

Vinya: Vinya en vas plantada l'any 1974.
Sòl: Terreny calcari a uns 200 m d'alçada.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 11.5 %vol.
Sucres residuals: <0.5 g/L
Acidesa total: 5.60 g/L àcid tartàric



Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat suau. Fermentació espontània amb els llevats propis del raïm, en dipòsit d'acer inoxidable. Durant un mes, es fa una maceració amb les pells, treballant de manera subtil el barret. Després, es procedeix al premsat. El 75% del vi és envellit durant 2 mesos en àmfora de 500 L i el 25% en acer inoxidable. Repòs en dipòsit d'acer inoxidable abans de ser embotellat. El vi final es presenta sense clarificar ni filtrar, preservant així la seva autenticitat i caràcter.

Nota de tast

Vi autèntic amb una bona intensitat aromàtica. S'entrellacen notes de fruita blanca i cítrics aportant una dimensió refrescant i vibrant. Matisos subtils de fonoll i tocs minerals, derivats de la criança en àmfora, aporten una essència única. En boca, el vi presenta un bon volum, rodó i amb una transició suau que finalitza amb un post gust llarg i persistent.

Maridatge

És particularment versàtil amb marisc fresc, amanides, peixos a la graella, sushi, embotits i varietat de formatges. Temperatura de servei, 8-10 °C.



Barri Can Lleó, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona

canlleo@canlleo.com

www.canlleo.com