

BRISAT MACABEU

VINYA MEIX

Producto: Vino Blanco Brisado Ecológico

Denominación de Origen: D.O. Penedés

Variedad 100% Macabeo

Añada: 2022

Certificaciones: Ecológico

Producción: 3000 botellas

Viñedo: en vaso plantado el año 1974.

Suelo: calcáreo a unos 228 m de altitud.

Análisis:

Grado alcohólico:	12 % vol.
Azúcar residual:	<0.5 g/L
Acidez total:	5.35 g/L ácido tartárico



Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y estrujado. La fermentación alcohólica en contacto con las pieles se lleva a cabo en depósito de acero inoxidable. 25 días de maceración, trabajando mínimamente el sombrero durante la fermentación para una extracción óptima. Tras el prensado, el vino pasa por una crianza de 6 meses en fudre de roble francés. Este período de crianza contribuye a la complejidad y estructura del vino, incorporando matices sutiles de la madera que complementan y enriquecen su perfil aromático y gustativo. El resultado es un vino que refleja la dedicación artesanal desde la viña hasta la crianza en madera.

Nota de cata

Presenta un color amarillo paja, limpio y brillante. En nariz, se encuentran aromas a fruta madura, donde la jugosidad del melocotón se entrelaza con la frescura de la manzana, acentuados por sutiles notas de vainilla provenientes de una crianza en madera. En boca, el vino revela un notable volumen, sostenido por una acidez vibrante que resalta la complejidad de sus sabores. La crianza en madera, contribuye a la estructura sin enmascarar la frescura frutal. Un final largo y persistente.

Maridaje

Es un vino particularmente versátil que combina bien con quesos añejos, pollo asado, pescado a la parrilla y arroces de mariscos. Temperatura de servicio, 8-10°C.