

GENUÍ MACABEU

VINYA LES PEDRES

Producto: Vino Blanco Brisado Ecológico

Añada: 2023

Denominación de Origen: D.O. Penedès

Variedad: 100% Macabeo

Sulfitos: Sin sulfitos añadidos

Certificaciones: Ecológico

Producción limitada: 2.500 botellas

Viña: en vaso plantado en 1974, ubicado a unos 200 metros de altitud.

Suelo: Terreno calcáreo.

Análisis:

Grado alcohólico:	11.5 % vol.
Azúcar residual:	<0.5 g/L
Acidez total:	5.60 g/L ácido tartárico

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y pisado suave. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable. Maceración con las pieles durante un mes, trabajando el sombrero de forma sutil. Posteriormente se prensa. El 75% del vino envejece durante 2 meses en ánfora de 500 L y el 25% en acero inoxidable. Reposo final en depósito de acero antes del embotellado. Vino sin clarificar ni filtrar, preservando así su carácter más auténtico.

Nota de Cata

Vino auténtico con buena intensidad aromática. Se entrelazan notas de fruta blanca y cítricos que aportan una dimensión refrescante y vibrante. Matices sutiles de hinojo y toques minerales, derivados de la crianza en ánfora, le confieren una personalidad única. En boca presenta buen volumen, redondez y una transición suave que culmina en un postgusto largo y persistente.

Maridaje

Muy versátil: ideal con marisco fresco, ensaladas, pescados a la parrilla, sushi, embutidos y una amplia variedad de quesos. Temperatura de servicio recomendada: 8–10 °C.

