

ANCESTRAL MACABEU

VINYA LES PEDRES

Producto: Vino Blanco Espumoso Ancestral Ecológico
Denominación de Origen: D.O. Penedés (*Clàssic Penedès*)
Variedad 100% Macabeo
Añada: 2022
Sulfitos: Sin sulfitos añadidos
Certificaciones: Ecológico
Producción: 1550 botellas
Viñedo: en vaso plantado el año 1974.
Suelo: Calcáreo a unos 200 m de altitud.

Análisis:

Grau alcohólico:	11.5 % vol.
Azúcar residual:	<1 g/L
Acidez total:	5.20 g/L ácido tartárico

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y estrujado suave. Maceración pre-fermentativa, prensado obteniendo solo mosto flor. Fermentación alcohólica espontánea con levaduras propias de la uva, un 90% en fudre de roble francés y un 10% en depósito de acero inoxidable. El vino se embotella a finales de fermentación alcohólica. La fermentación continúa y finaliza en botella, contribuyendo a la complejidad y carácter del vino. Tras 15 meses de crianza en botella como "Reserva", en diciembre de 2023 se realiza un degüelle manual sin congelar el cuello de la botella. El vino se mantiene sin clarificar ni filtrar.

Nota de cata

Presenta un color dorado pálido. En nariz, despliega aromas de frutas maduras, matices de brioche, revelando la riqueza adquirida durante su tiempo de reposo. En boca, la fineza y persistencia de las burbujas dan paso a una fusión de sabores. Notas de manzana dorada y toques cítricos dan frescura, mientras que la complejidad de la crianza añade capas de elegancia. El degüelle manual sin congelación del cuello de la botella contribuye a una textura suave y sedosa. Este espumoso, mantenido sin clarificar ni filtrar, presenta una expresión pura y auténtica.

Maridaje

Es particularmente versátil con risotto, mariscos al vapor con salsas, ensalada con queso azul, pasta y postres cremosos. Temperatura de servicio, 8-10°C.

