

ANCESTRAL MACABEU

VINYA LES PEDRES

Producte: Vi Blanc Escumós Ancestral Ecològic

Anyada: 2022

Denominació d'Origen: D.O. Penedès (Clàssic Penedès)

Varietat: 100% Macabeu

Sulfits: Sense sulfits afegits

Certificacions: Ecològic

Producció: 1550 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 residual:	<1 g/L
Acidesa total:	5.20 g/L àcid tartàric

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Desrapat i trepitjat suau. Maceració pre-fermentativa, premsat obtenint només most flor. Fermentació alcohòlica espontània amb llevats propis del raïm, un 90% en fudre de roure francès i un 10% en dipòsit d'acer inoxidable. El vi s'embotella a finals de fermentació alcohòlica. La fermentació continua i finalitza a l'ampolla, contribuint a la complexitat i el caràcter del vi.

Nota de tast

Presenta un color daurat pàl·lid. En nas, desplega aromes de fruita madura i matisos de brioix. En boca, la finesa i persistència de les bombolles donen pas a una fusió de gustos. Notes de poma daurada i tocs cítrics donen frescor, mentre que la complexitat de la criança afegeix capes d'elegància. El degollat manual sense congelació del coll de l'ampolla contribueix a una textura suau i sedosa. Mantingut sense clarificar ni filtrar, presenta una expressió pura i autèntica.

Maridatge

És particularment versàtil amb risotto, marisc al vapor amb salses, amanides amb formatge blau, pasta i postres cremosos. Temperatura de servei, 8-10 °C.

