

3 MACABEUS



ORIGEN: PENEDES

VARIEDAD: 100% MACABEO

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Maceración en frío. Prensado neumático y fermentación lenta a baja temperatura.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Ningún secreto, ninguna técnica nueva ni tecnología sofisticada. En la bodega se elabora de forma muy tradicional, el único mérito es conservar lo que nos ha dado la naturaleza y por lo tanto, proviene de la climatología de la añada y evidentemente de estas 3 viñas de macabeo de cerca de 52 años y sus suelos calcáreo-arcilloso y rico en magnesio donde se adentran sus raíces. El rendimiento de estas tres viñas es bajo, ronda el 5.000 Kg./Has., que es cuando los macabeos expresan todo aquello de bueno que llevan dentro, la fruta, la frescura, y la mineralidad de una variedad que la tiene en los suelos de los Costers del Ordal; un hábito perfecto donde ofrecer lo que las explotación abusiva de las llanuras fértiles del Penedès central, con un cultivo encaminado básicamente a la elaboración de cava, había tapado. Es el regreso del Macabeo.

COLOR: Pajizo brillante.

AROMA: En nariz es muy intenso y aromático; notas florales, cítricos, fruta blanca (melocotón, albaricoque).

SABOR: En boca es potente, goloso, afrutado y persistente. Tiene un volumen muy importante y una buena acidez.

Certificado ecológico y vegano.

