

Il.lògic macabeu

Orgànic & Ecològic

2021



Varietats

Macabeu



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Arrossos, peixos, mariscs, carns blanques, pastes, formatges semicurats o frescos



Premis & Premsa

La vinya del "Camp Gran"

La vinya del Camp Gran està situada a la part mig-alta de la finca Sumarroca, té una exposició sud, està ben ventilada i a tocar del barranc de Santa Creu. La plantació és en emparrat doble royat orientació Nord-Sud per a optimitzar la disposició de les plantes. D'altra banda, el sòl és molt calcari, amb poca matèria orgànica i molt ben drenat. Aquest fet, juntament amb la bona ventilació natural, fa que a la parcel·la quedi oxigenada i no sigui tan propensa a tenir malalties

Nota de tast

Vi color groc pàl·lid amb matisos platejats. Aromàticament, predominen les notes intenses de pera ercolina (de granet) i les pinzellades de cítrics. L'aroma és afruitat i té un rerefons de fonoll. En boca es percep clarament la fruita, és llaminer i presenta una bona acidesa. Apareixen herbes aromàtiques i arrel de regalèssia al postgust. És llarg, rodó i, a la vegada,

Viticultura ecològica & sostenible



Il·lògic macabeu

Orgànic & Ecològic

2021



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: nord-sud

Elaboració i criança

Verema:

Tardor amb temperatures habituals. Hivern extremadament suau. La primavera continua amb unes temperatures més càlides de l'habitual. Es tracta d'un any amb una pluviometria excepcional, en total 807 l/m². Els mesos d'estiu varen ser de gran sequera.

El cicle vegetatiu es va avançar extremadament degut a les temperatures molt elevades de l'hivern. La brotació en varietats primerenques va arribar el darrer dia de febrer; cosa mai vista. La resta de varietats també es van avançar aquestes 2-3 setmanes.

La pluviometria, juntament amb humitats elevades, temperatures elevades i creixement avançat per les dates, va fer que l'aparició del míldiu fos important.

El fong va mermar la producció. Aquest fet, junt amb la sequera de l'estiu, va comportar que la maduració del raïm restant fos més ràpida i la collita s'avançés.

Amb aquestes condicions, la qualitat dels vins de la verema 2020 està sent bona, amb vins més afruitats i amb una intensitat mitjana.

Primera anyada d'aquest vi: 2021

Nombre d'ampolles produïdes: 5.906

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 15-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,50%

Sucre residual (dosage): -

Acidesa tartàrica: 5,1g/l

pH: 3,04

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits