

Marger - Vi de Mas

Orgànic & Ecològic

2022



Varietats

Xarel·lo, Macabeu



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

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



La vinya del "Gallego"

La vinya del Gallego està situada a la part mitja de la finca Sumarroca. Es troba en una zona on les argiles prenen una mica més de protagonisme, oferint uns vins més densos i rodons. Aquestes argiles es conjuguen amb una part alta de calissa i amb poca matèria orgànica.

La vinya del "Bancals Miquelet"

La vinya del Bancals Miquelet està situada a la part baixa de la finca Sumarroca, a la zona del Marquès. És una de les parts més fresques de la finca i juntament amb les característiques de brotació tardana del macabeu fa que la maduració sigui més tardana de l'habitual. El terreny és calcari i pobre en matèria orgànica.

Nota de tast

Vi color groc palla d'intensitat mitjana. En nas apareixen d'entrada notes d'herbes mediterrànies, com el fonoll, i herbes d'infusió, com la camamilla. En l'evolució en copa comencen a sortir notes de fruita blanca envoltades de notes de pa i ametlles crues procedents de la criança. L'entrada en boca ofereix una molt bona cremositat que, juntament amb la bona estructura, omplen la boca de notes fruitades i herbes aromàtiques. L'equilibri entre l'acidesa i l'estructura permet mantenir aquestes notes fresques i fruitades en el postgust final.

Viticultura ecològica & sostenible



Marger

Vi de Mas

Orgànic & Ecològic

2022



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: Vas

Altitud: 150-200 m

Exposició: Sud

Elaboració i criança

Verema 2022:

Tardor amb temperatures habituals i entrada de l'hivern amb menys graus de l'habitual. Malgrat la pujada de temperatures del febrer, al març hi ha una estabilitat i la brotació és en dates habituals fins al mes de juny, que amb l'augment de temperatures hi ha un creixement més ràpid.

Pel que fa la pluviometria, ha sigut excepcionalment baixa i les pluges no han estat ben repartides durant l'any. Amb la manca d'aigua, la verema presenta moltes diferències entre varietats però l'estat sanitari és molt bo.

La vinya ha crescut de manera adequada tot i l'extrema sequera. Aquesta sí que va afectar el creixement dels grans de raïm, van quedar molt petits. Els vins de la verema tindran una frescor molt elevada, amb una fruita tendint a fresca, amb una molt bona finor.

Primera anyada d'aquest vi: 2020

Nombre d'ampolles produïdes: 5.714

Fermentació: Botes de roure francès noves i de diversos usos

Durada de la fermentació alcohòlica: 19 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Criança: 5 mesos en total, amb *batonnage* 3 vegades/setmana al 1r mes i 1 vegada/setmana al segon mes

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,50%

Sucre residual (dosatge): -

Acidesa tartàrica: 5.1 g/l

pH: 3,02

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

Conté: sulfits