

# Marger - Vi de Mas

## Orgánico & Ecológico

### 2023



#### Variedades

Xarello, Macabeo



#### Temperatura

Servir a 8-10°C



#### Maridaje

Arroces, pescados, mariscos, carnes blancas pastas, quesos semicurados o frescos



#### La viña del "Gallego"

La viña del Gallego está situada en la parte media de la finca Sumarroca. Se encuentra en una zona donde las arcillas toman un poco más de protagonismo, ofreciendo unos vinos más densos y redondos. Estas arcillas se conjugan con una parte alta de caliza y con poca materia orgánica.

#### La viña del "Bancals Miquelet"

La viña del Bancals Miquelet está situada en la parte baja de la finca Sumarroca, en la zona del Marqués. Es una de las partes más frescas de la finca y junto con las características de brotación tardía del macabeo hace que la maduración sea más tardía de lo habitual. El terreno es calcáreo y pobre en materia orgánica.

#### Nota de cata

Vino color amarillo paja de intensidad media. En nariz aparecen de entrada notas de hierbas mediterráneas, como el hinojo, y hierbas de infusión, como la manzanilla. En la evolución en copa empiezan a salir notas de fruta blanca rodeadas de notas de pan y almendras crudas procedentes de la crianza. La entrada en boca ofrece una muy buena cremosidad que, junto con la buena estructura, llenan la boca de notas frutadas y hierbas aromáticas. El equilibrio entre la acidez y la estructura permite mantener estas notas frescas y frutadas en el post gusto final.

Viticultura ecológica & sostenible



# Marger

## Vi de Mas

### Orgánico & Ecológico

#### 2023



#### Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & arcilloso y presencia de limos

Conducción: Vaso

Altitud: 150-200 m

Exposición: Sur

#### Elaboración y crianza

##### Vendimia 2023

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas siente el año más cálido que se recuerda. La temperatura mediana anual ha sido de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 y +1.1 °C que última década). A pesar de que el enero y febrero se han mostrado por debajo del histórico, el diferencial han sido las temperaturas nocturnas de los meses de verano, no bajando de los 20 °C. Las olas de calor no han estado significativas hacia el año pasado exceptuando una semana durante agosto. Por tercer año consecutivo se trata de una vendimia de extrema sequía, con un acumulado de un 40% menos en la precipitación total en los últimos tres años.

La salud de las viñas ha estado excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio a causa de las lluvias de invierno, pero se paró en mayo a causa de las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se avanzara siete días con relación a la vendimia pasada y unos 10-12 días antes del que sería habitual los últimos años. En esta vendimia ha llovido 288 l/m² (- 48% por debajo de la última década).

Los crecimientos vegetativos y los sarmientos de las viñas viejas han estado más pequeños por la carencia de humedad en profundidad. Ha salido mucha uva, pero con la carencia de lluvia han sido pequeños y con rendimiento muy bajo (-30% de habitual). La sanidad ha estado excelente. Vinos con un pH ligeramente superior, acidez más contenida y un grado ligeramente inferior. Son vinos concertados por la superficie más grande de pieles respecto a la pulpa. Afrutados y ligeras notas de fruta madura y menos floral.

Primera añada de este vino: 2020

Número de botellas producidas: 3.558

Fermentación: Botes de roble francés nuevas y de diversos usos

Duración de la fermentación alcohólica: 19 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Crianza: 5 meses en total, con *batonnage* 3 veces/semana al 1r mes y 1 vez/semana al segundo mes

#### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Grado alcohólico: 11.50 %

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 4.6g/l

pH: 3.10

NO contiene: gluten, derivados de la leche, ni existe el peligro de contaminación cruzada

Contiene: sulfitos