



LA MACA

L'elegància i la frescor del Penedès



Varietat: macabeu
Vinya: Galimany
Orientació: sud-est
Hectàrees: 0,87
Sòls: argilós llimós
Agricultura: biodinàmica
Anyada: 2020
Vol. 11,5%
4.029 ampolles

Varietats: raïm procedent d'agricultura biodinàmica. El macabeu, tan polivalent, mostra al Penedès frescor i elegància

Vinya: el raïm amb el qual s'elabora La Maca procedeix de la finca Galimany, una vinya de menys d'una hectàrea plantada entre 1979 i 1989. Els seus sòls, argilosos – llimosos, orienten la vinya cap al sud-est.

El respecte a la terra i la cura a la vinya que ofereix l'agricultura biodinàmica amb la que es treballa la finca afavoreix a que les plantes expressin en els seus fruits el millor de si mateixes, donant com a resultat un vi capaç de mostrar tot el potencial del seu terrer.

Elaboració: per a la seva elaboració, presem els raïms sencers i fraccionem acuradament el most. Macera amb les seves lies durant tres setmanes, i fermenta en botes de diversos usos per a obtenir una lleugera i subtil mineralització.

Vi: La Maca, fresc i subtil, és un macabeu que destaca per les seves notes minerals. El treball amb les lies el dota d'una bona estructura i un conjunt equilibrat del que es desprenen notes cítriques i florals, fruites blanques, delicades espècies amb un final lleugerament salí.

WINE MODERATION
ENJOY RESPONSIBLY