



JAVI REVERT · VITICULTOR



Micalet 2022

Tipo de uva: Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera, Palomino y otras.

Crianza: 9 meses en depósito de hormigón

Alcohol: 13%

pH/acidez: 3,1 / 5,8

Azúcar residual: 0,2 g/l

Fecha de embotellado: Mayo 2023

Producción: 1600 botellas

Micalet proviene de una única parcela de 2,5 hectáreas plantada en 1948 con diferentes variedades blancas. Está situada en la falda de la Peña Foradà con una orientación noroeste y a una altitud entre los 730 y los 750 metros.

El suelo es arenoso, con rocas muy fracturadas y con mucho carbonato cálcico.



Elaboración

Se realizan dos vendimias. En primer lugar, la parte de la parcela plantada en pie franco, donde las cepas presentan una maduración más adelantada debido a su menor vigor y producción. Unos 10 días después se vendimia la otra mitad de la parcela injertada sobre americano.

El mismo día de la vendimia se encuba sin despalillar en la prensa neumática para realizar un prensado directo. Desfangado estático de 12 horas, y se trasiega a un huevo de hormigón donde se inicia la fermentación de forma espontánea y permanece durante 9 meses sin trasegar.