



LA MACA

L'elegància i la frescor del Penedès



Variedad: macabeo

Viña: Galimany

Orientación: sureste

Hectáreas: 0,87

Suelos: arcilloso limoso

Agricultura: biodinámica

Añada: 2021

Vol. 11,5%

5.772 botellas

Variedades: uvas procedentes de agricultura biodinámica. La macabeo, tan polivalente, muestra en el Penedès frescura y elegancia.

Viñedo: las uvas con las que se elabora La Maca proceden de la finca Galimany, un viñedo de menos de una hectárea plantado entre 1979 y 1989. Sus suelos, arcilloso – limosos, orienta la viña hacia el sureste.

El respeto a la tierra y el cuidado a la viña que ofrece la agricultura biodinámica con la que se trabaja la finca favorecen a que las plantas expresen en sus frutos lo mejor de sí mismas, dando como resultado un vino capaz de mostrar todo el potencial de su terruño.

Elaboración: vendimiamos a mano y utilizamos mesa de selección y entrada del racimo por gravedad. Prensamos los racimos enteros y fraccionamos cuidadosamente el mosto. Macera con sus lías durante tres semanas, y fermenta en barricas de varios usos para obtener una ligera y sutil mineralización

Vino: La Maca, fresco y sutil, es un macabeo que destaca por sus notas minerales. El trabajo con las lías lo dota de una buena estructura y un conjunto equilibrado del que se desprenden notas cítricas y florales, frutas blancas, delicadas especias, con un final ligeramente salino.