



Brisado · Macabeo / 2024

Xic del Mel

VI NATURAL

Xic del Mel

VI NATURAL



VARIEDAD: MACABEO 100%.

NO CONTIENE SULFITOS AÑADIDOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN. NO SE UTILIZAN ELEMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

GRADO ALCOHÓLICO: 12%

UBICACIÓN VIÑEDO: LES LLABARDES, TORRELLES DE FOIX, ALT PENEDES.

ALTURA: 625 M

COORDENADAS: LAT. 41°26'24" N / LONG. 1°33'8" E

CARACTERÍSTICAS: VINO NATURAL · FERMENTACIÓN ESPONTÁNEA · SIN SULFITOS AÑADIDOS · SIN FILTRAR · PUEDE PRESENTAR PRECIPITADOS NATURALES · REPOSO EN BARRICA DE CASTAÑO.

CERTIFICADOS: AGRICULTURA ECOLÓGICA (CCPAE) · VEGANO (EUROPEAN VEGETARIAN UNION)

Brisado · Macabeo / 2024

Agricultura ecológica, mínima intervención y fermentación con las pieles

Genuinas sensaciones

En nariz: En primer plano aparecen notas terpénicas, toques de regaliz, tomillo y suaves notas de madera y caja de puro, fruto de su paso en barrica de castaño. Seguidamente, se despliega un gran abanico de aromas de fruta: albaricoque, piña y plátano con recuerdos de fruta en almíbar. Finalmente, dulces notas de fruta tropical se suman también a esta fiesta para los sentidos.

En boca: La esencia de este vino te recorre todos los rincones del paladar. Destaca la concentración, la carnosidad y el intenso aroma retronasal. De nuevo emergen notas de fruta tropical (maracuyá y guayaba) acompañadas de un toque de lúpulo, y se alarga con una agradable sensación de dulzor persistente.

Elaboración original

Para conseguir extraer la máxima expresión de la variedad y el carácter de la tierra, se ha prescindido de las técnicas de elaboración convencionales y, como fruto de una atenta mirada al pasado y a nuestras raíces, hemos recuperado parte del procedimiento que se seguía años atrás en las tradicionales casas de campo.

Así hemos conseguido elaborar un vino natural con la misma esencia que esos que hacían nuestros abuelos.

Fermentación espontánea con "la brisa" y levaduras indígenas:

Extrayendo solo el raspón manualmente, el mosto está en contacto con la piel, la pulpa y la pepita de la uva durante toda la fermentación. Las levaduras indígenas aportan mayor complejidad aromática.

Reposo en barrica de castaño:

Los 6 meses en barrica de castaño de tostado ligero permiten la microoxigenación del vino y aportan notas finas y elegantes, que complementan pero no invaden la esencia de la variedad.

Fermentación maloláctica espontánea:

Nos permite conseguir equilibrio en boca y nos aporta cremosidad.

Sin adición de sulfitos y sin filtrar:

Evitamos cubrir y enmascarar aromas, conseguimos la máxima expresión. Respetamos la genuina esencia del vino.

Origen singular

Décadas de experiencia y experimentación han llevado a escoger el icónico lugar de Les Llabardes como finca óptima para la elaboración de este vino soñado durante años. En este mágico paraje, situado en Torrelles de Foix (Alt Penedès), se cultiva la vid desde tiempos inmemoriales. La plantación de este Macabeo data del año 1983 y se practica agricultura ecológica desde hace una década.

625 m de altitud:

Aporta el frescor necesario para la conservación del vino prescindiendo de sulfitos.

Orientación de las filas:

Las cepas, situadas de norte a sur, tienen una exposición al sol adecuada para que la maduración sea uniforme.

Un paraje desconocido:

El encanto y el gran potencial de esta tierra ha pasado desapercibido durante décadas por el hecho de encontrarse en un lugar totalmente remoto. Es el momento de intentar dar a Les Llabardes todo el prestigio que merece, por su belleza y por la riqueza de su fruto.