



Via Fora Macabeu Semi-brisat 2016

Motivació: fermesa en les situacions exigents de la vida però necessàries per aprendre a com afrontar quelcom, autenticitat de lo autòcton, homenatge als pagesos i les varietats de la meva infància.

Raïm

Macabeu 100% (parcel·la eco certificada).

Vinya

Parcel·la «Finca del Pauet gran» (vinya en vas 70-75 anys).

Terreny

Costers d'argiles blanques calcàries. Serra del Montmell.

Vinificació

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 40% del raïm, maceració amb pells i raspo i fermentació amb aquestes durant 10 dies.
- 60% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació (sense pells).

Fermentació

Llevat autòcton.

Recipient fermentació

88% inoxidable, 12% bota roure francès.

Producció total

Edició limitada: 1.790 ampolles.

No Filtrat, no clarificat, total sulfits: <10mg/l, 12% alcohol

Data recomanada d' inici de consum

Juliol- agost 2017, és un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.

Recomanacions de consum i servei

Decantar si és possible, o bé obrir l'ampolla amb antelació al seu consum.