



Via Fora Macabeo fermentado con hollejos 2016

Motivación: Firmeza en las situaciones exigentes de la vida pero necesarias para aprender a afrontarlas. Autenticidad de lo autóctono. Homenaje a los labriegos y las variedades de mi infancia.

Uva

Macabeo 100% (finca eco-certificada).

Viña

Parcela «Finca del Pauet gran» (viña en vaso 70-75 años).

Terreno

Costeros de arcillas blancas calcáreas. Serra de Montmell.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 40% de la uva, maceración y fermentación con hollejos durante 10 días.
- 60% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación (sin piel).

Fermentación

Levadura autóctona.

Recipiente fermentación

88% inoxidable y 12% barrica de roble francés.

Producción total

Edición limitada: 1.790 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <10mg/l, 12% alcohol

Fecha recomendada de inicio de consumo

Julio-agosto 2017, es un vino con larga vida que puede permanecer en la botella muchos años.

Recomendaciones de consumo y Servicio

Decantar si es posible, o abrir la botella con antelación a su consumo.