



Via Fora macabeu 2019

Motivació: Es un vi que neix de la fermesa en les situacions difícils de la vida, on la nostra identitat pot quedar reduïda a l'oblit. És un homenatge als pagesos savis, que han sigut fermes conservadors del nostre patrimoni cultural i vitivinícola arreu del territori del nostre estimat país.

Edició limitada: 2.000 ampolles

Raïm: 100% macabeu

Agricultura: ecològica amb certificació

Vinya: en vas de 75 anys

Paratge: El Pauet - Rodonyà - Serra del Montmell (Alt Camp)

Terreny: costers d'argiles blanques calcàries

Vinificació: collit a mà amb caixes de 15 kg. Maceració amb pells i part del la rapa durant 5 dies, escorregut suau sense premsat, fermentació espontània en dipòsit d'inoxidable.

Fermentació: llevat autòcton

Recipient fermentació: dipòsit inoxidable

Criança: sobre lies fines en dipòsit inoxidable

No filtrat, no clarificat, sulfits total: <10 mg/l

Grau alcohòlic: 11,5%