

Il.lògic macabeo

Orgánico & Ecológico

2020



Variedades

Macabeo



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, quesos semicurados o frescos



Premios & Prensa

El viñedo del "Camp Gran"

El viñedo del Camp Gran está situado en la parte medio-alta de la finca Sumarroca, tiene una exposición sur, está bien ventilada y cerca del barranco de Santa Creu. La plantación es un emparrado doble royat orientación Norte-Sur, para optimizar la disposición de las plantas. Por otro lado, el suelo es muy calcáreo, con poca materia orgánica y muy bien drenada. Esto, juntamente con la buena ventilación natural, hace que la parcela quede oxigenada y no sea tan propensa a tener enfermedades.

Nota de cata

Vino color amarillo pálido con matices plateados. Aromáticamente, predominan las notas intensas de pera ercolina (de grano) y las pinceladas de cítricos. El aroma es frutado y tiene un trasfondo de hinojo. En boca se percibe claramente la fruta, es goloso y presenta una buena acidez. En el post gusto aparecen las hierbas aromáticas y la raíz de regaliz. Es largo, redondo y, a la vez, fresco y juguetón. Equilibrado, redondo. Un conjunto armónico de sensaciones.

Viticultura ecológica & sostenible



Il.lògic macabeo

Orgánico & Ecológico

2020



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso i presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

Elaboración y crianza

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales. Invierno extremadamente suave. La primavera continua con unas temperaturas más cálidas de lo normal. Se trata de un año con pluviometría excepcional, en total 807 l/m2. Los meses de verano fueron de gran sequía.

El ciclo vegetativo se avanzó extremadamente debido a las temperaturas muy elevadas del invierno. La brotación en las variedades más primerizas se avanzó a finales de febrero, cosa nunca vista. Las demás variedades también se avanzaron entre 2-3 semanas. La pluviometría, junto con las humedades y temperaturas elevadas y crecimiento avanzado para las fechas, provocó la aparición del mildiu. El hongo mermó la producción. Este hecho, junto con la sequía del verano, provocó que la maduración de la uva restante fuera más rápida y la vendimia se avanzara.

En estas condiciones, la calidad de la vendimia 2020 está siendo buena, con vinos más afrutados y una intensidad media.

Primera anyada d'aquest vi: 2020

Nombre d'ampolles produïdes: 5.906

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 15-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,50%

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 5,1g/l

pH: 3,04

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos