

## Vins de la Mediterrània LA MACABEV 2021

**enovitis**  
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

### LA FINCA

El Vilà és una partida d'Horta de Sant Joan de macabeu plantada el 1996. Certificada en ecològica i gestionada amb criteris d'agricultura regenerativa. Té una superfície de 1,2Ha amb un terra principalment calcari.

### LA MACABEV 2021

Vi monovarietal de macabeu. Verema manual amb doble selecció, a vinya i a celler.

El raïm es desrapa i es fa una maceració pel·licular durant 48 hores per obtenir els terpens i les molècules més aromàtiques de la pell. Posteriorment es premsa en una premsa pneumàtica, controlant en tot moment l'oxidació. Després el most fermenta durant uns 20 dies en dipòsits d'acer inoxidable. La seva posterior criança amb les lies més fines li dona al vi aspecte untuós i gras.

El vi s'embotella a la primavera del 2022, després d'una suau filtració.

### NOTA DE TAST

De color groc palla pàl·lid i ribets verdosos. Net, brillant i cristal·lí.

En nas es mostra subtil i delicat, aromàtic i persistent, destacant el caràcter fresc i llarg. Notes de flor blanca i acords minerals que s'uneixen en el seu pas per boca per donar lloc a sensacions tàctils d'untuositat. Més tard surten els aromes de fruita d'os. Embolica en boca els sentits anteriors amb un tacte melós i gras.

És un vi fresc i alhora intens i persistent.

Temperatura de consum: 7-10°C

### Elaboració y criança

Zona:	Horta de St. Joan (Terra Alta) Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Calcari
Varietats:	Macabeu 100%
Verema:	8 de setembre
Criança:	6 mesos amb lies fines
Nº d'ampolles:	320 ampolles

### Dades analítiques

Alcohol:	11,5 % vol
Acidesa volàtil:	0,30 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa total:	5,90 g àcid tartàric/L
pH:	3,45
SO <sub>2</sub> Total:	<25 mg/L

**enovitis**  
DISTRIBUCIÓ