

DUES VOLTES 2022

Macabeu blanc

dues
voltes

VINS de TERRITORI



Elaboració y criança

Zona:	Horta de St. Joan (Terra Alta)
Certificació:	Vi varietal
Tipus de sòl:	Calcari
Varietats:	Macabeu 100%
Verema:	21 de setembre
Criança:	6 mesos en bota de roure francès de 500L.
Nº d'ampolles:	731 ampolles

Dades analítiques

Alcohol:	13,5 % vol
Acidesa volàtil:	0,39 g/L
Sucre residual:	0,20 g/L
Acidesa total:	4,26 g àcid tartàric/L
pH:	3,58
SO ₂ Total:	25 mg/L

El projecte "Dues Voltes" reuneix vinyes singulars que representen les distintives varietats locals, capturant a la perfecció les característiques organolèptiques dels seus respectius territoris.

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.

DUES VOLTES MACABEU 2022

Vi blanc monovarietal de macabeu de la partida El Vilà. Cuidada verema a mà amb doble selecció a vinya i al celler. Fermentació amb les pells en dipòsit quadrat d'inox. No es fan remuntats, deixant un barret estàtic de les pells. Temperatuta controlada a menys de 20°C durant 25 dies. A l'última fase de fermentació es descuba i se li realitza un suau premsat. Criança amb les mares fines durant 6 mesos en bóta de roure francès de 500 litres.

NOTA DE TAST

Color: Groc profund.

Aroma: Intensitat alta. Predominen els aromes primaris de fruita de pinyol com préssec madur i fruita blanca de poma madura. També s'aprecien notes de flor blanca dolça i llessamí sec. En els aromes secundaris es distingeixen el pa torrat lleuger, la mantega i el làctic (briox). Com a aroma terciari es troba la mel.

Gust: Intensitat alta. Sec. Acidesa mitjana. Alcohol mig. Tanins mitjos amb un final llarg. A la boca es perceben principalment aromes primaris de fruita de pinyol, com préssec madur i orellanes, i aromes terciaris de fusta lleugerament torrada i fruits secs. Desenvolupament: En punt òptim per ser degustat, tot i que encara té potencial per a un envelliment positiu.

Un vi 100% terroir

Temperatura de consum: 6-10 °C

CELLER
dues
voltes

