

## DUES VOLTES MACABEU 2024

### Macabeo blanco

dues  
voltes  
VINS de TERRITORI



El proyecto «Dues Voltes» agrupa viñedos singulares que representan las diferentes variedades locales capturando a la perfección las características organolépticas de sus respectivos territorios.

#### LA FINCA

El Vilà es una parcela de Horta de Sant Joan de macabeo plantada en 1996. Certificada como ecológica y gestionada con criterios de agricultura regenerativa. Tiene una superficie de 0,50 hectáreas con un suelo principalmente calcáreo..

#### DUES VOLTES MACABEU 2024

Vino blanco monovarietal de macabeo procedente de la partida El Vilà. Cuidadosa vendimia manual con doble selección en viñedo y en bodega. Despalillado y prensado directo. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada por debajo de 20 °C durante 20 días. En la fase final de la fermentación se realiza un trasiego y se lleva a cabo una crianza sobre lías finas durante 6 meses en depósito de acero inoxidable.

#### NOTA DE CATA

Color: Amarillo profundo.

Aroma: Intensidad alta. Predominan los aromas primarios de fruta de hueso como melocotón maduro y fruta blanca de manzana madura. También se aprecian notas de flor blanca dulce y tomillo seco. En los aromas secundarios se distinguen el pan tostado ligero, la mantequilla y el láctico. Como aroma terciario se encuentra la miel.

Gusto: Intensidad alta. Seco. Acidez media. Alcohol medio. Taninos medios con un final largo. En boca se perciben aromas de fruta de hueso y aromas de madera ligeramente tostada y frutos secos. Desarrollo: En punto óptimo para ser degustado, aunque aún tiene potencial para un envejecimiento positivo.

Un vino 100% terroir.

Temperatura de consumo: 8-12 °C

#### Elaboración y crianza

Zona:	Horta de Sant Joan [Terra Alta]
Certificación:	Vino varietal
Tipo de suelo:	Caliza
Variedades:	Macabeo 100%
Vendimia:	31 de agosto
Crianza:	6 meses con lías finas
Nº de botellas:	1512

#### Datos analíticos

Alcohol:	12 % vol
Acidez volátil:	0,47 g/L
Azúcar residual:	0,04 g/L
Acidez total:	4,7 g ácido tartárico/L
pH:	3,43
SO <sub>2</sub> Total:	20 mg/L

CELLER  
dues  
voltes

