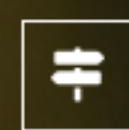


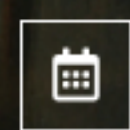
# Nude Macabeu 2021 Àmfora

El coneixement i el desig d'aprendre ens fan ser cada cop més inquilts a l'hora d'elaborar vins ens han portat a crear NVDE (de l'anglès nude: despullat, nuu, sense maquillatge).



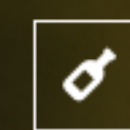
## Zona Geogràfica

Penedès



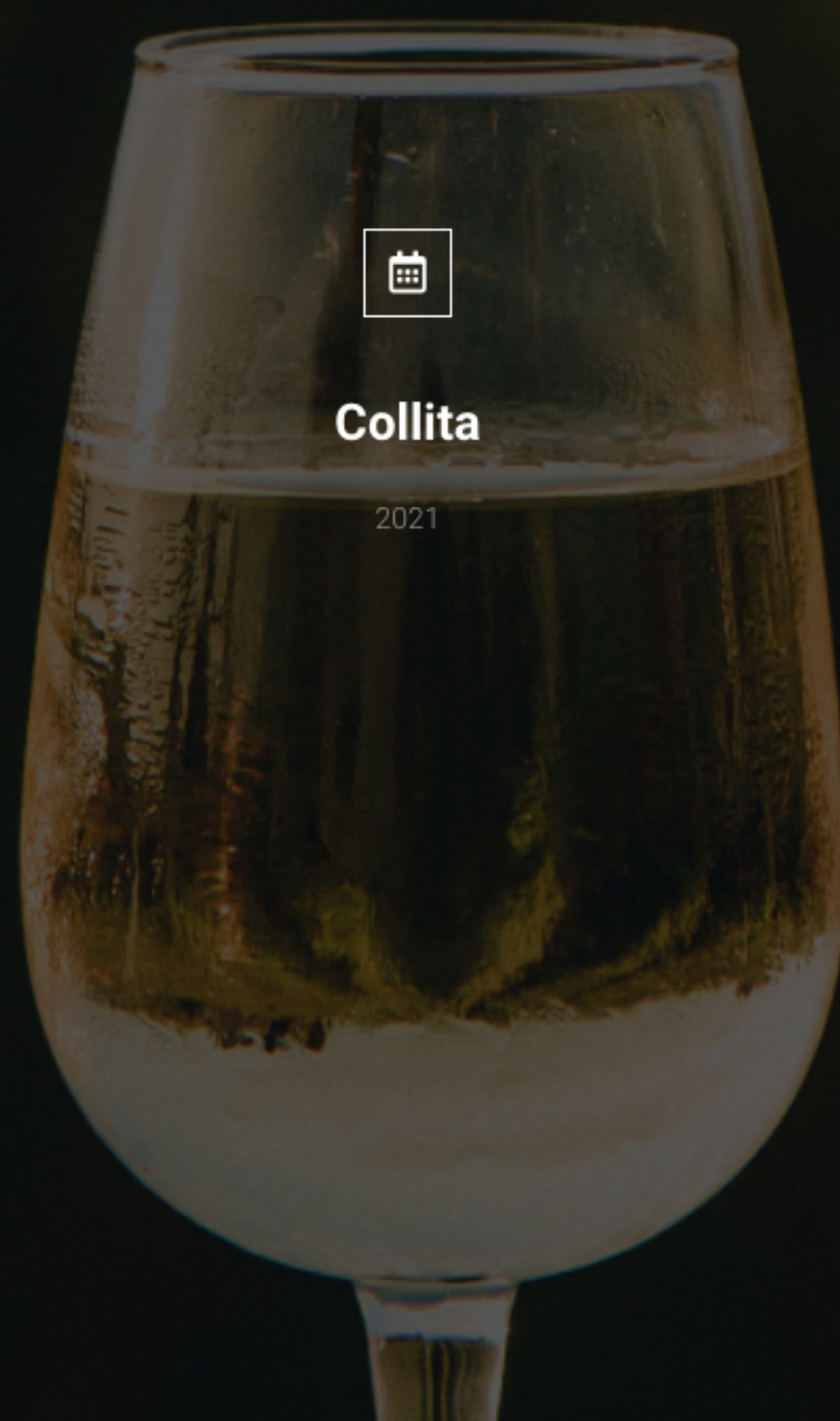
## Collita

2021



## Producció

1294 Ampolles



## DADES DE LA FINCA

### Varietat

Macabeu

### Municipi

Albinyana (TGN)

### Alçada

210

### Edat Vinya

+30 anys



### Superfície

0,5 Hectàrees

### Orientació

N-S

### Sis. Conducció

Emparrat

### Sòl

Argilós calcari

IMPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

### Grau alcohòlic

11,25%

### Acidesa total tartàrica

6 g/l

### Acidesa Volàtil

0,94 g/l

### PH

3,14

### Sucre residual

0,5 g/l

### SO2 total

12 ppm

## VEREMA

Després de tres veremes molt seques i càlides, les abundants pluges primaverals van cobrir les altes necessitats hídriques de les plantes.

Una anyada que va guanyar en qualitat i quantitat.

Verema molt equilibrada en maduració i acidesa que ha ajudat a guanyar frescor i s'han potenciat les aromes primàries de la varietat.

## ELABORACIÓ

Collit el dia 8 de Setembre. 71% del most fermentat i brisat amb pells durant 9 setmanes en àmfora de fang, on un cop separat de les pells, continua en àmfora durant casi 3 mesos mes (total 5 mesos en àmfora). Quan surt de l'àmfora se li afegeix un 29% de vi de la mateixa vinya fermentat en inoxidable i es clarifica suaument. Després de una lleugera filtració i s'embotella. Vinificació de mínima intervenció (llevat salvatge, sense estabilitzar, sense sulfits afegits). Pot produir sedimentació natural.

## CATA

El Nvde MCB àmfora 2021 arriba ple de tensió i una força amagada que ens transporta al seu origen.

És la complexitat del nu on trobarem els aromes més fruiters de la varietat, complementada amb la part més salina del sòl.

És tens, àgil i complex alhora. Mediterrani de per si.