

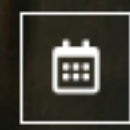
Nude Macabeu 2021 Ánfora

El conocimiento y el deseo de aprender nos hacen ser cada vez más curiosos cuando elaboramos vinos nos han llevado a crear NVDE (del inglés nude: desnudo, sin maquillaje).



Zona Geográfica

Penedés



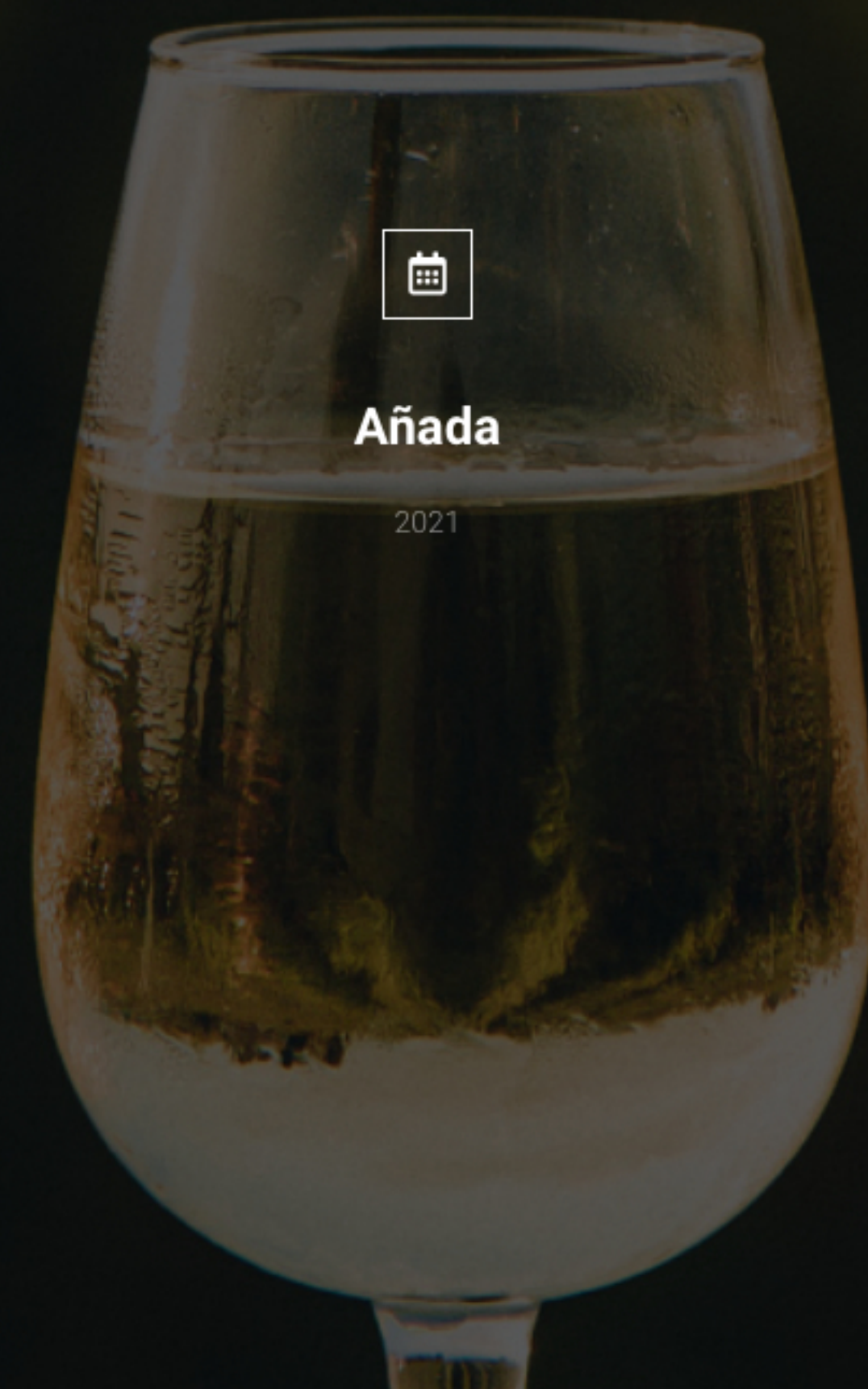
Añada

2021



Producción

1294 Botellas



DATOS DE LA FINCA

Variedad

Macabeu

Municipio

Albinyana (TGN)

Altura

210

Edad Viña

+30 años



Superficie

0,5 Hectáreas

Orientación

N-S

Sis. Conducción

Emparrado

Suelo

Arcillo calcáreo

IMPRIMIR O DESCARGAR LA FICHA DEL VINO

COMPRAR

Grado alcohólico

11,25%

Acidez total tartárica

6 g/l

Acidez Volátil

0,94 g/l

PH

3,14

Azúcar residual

0,5 g/l

SO2 total

12 ppm

VENDIMIA

Después de tres vendimias muy secas y cálidas. Las abundantes lluvias primaverales cubrieron las altas necesidades hídricas de las plantas.

Una añada que ganó en calidad y cantidad. Vendimia muy equilibrada en maduración y acidez que ha ayudado a ganar frescor y se han potenciado los aromas primarios de la variedad.

ELABORACIÓN

Cosechado el día 8 de Septiembre. 71% del mosto fermentado y Brisado con pieles durante 9 semanas en ánfora de barro, donde una vez separado de las pieles, continúa en ánfora durante casi 3 meses más (total 5 meses en ánfora). Cuando sale del ánfora se le añade un 29% de vino del mismo viñedo fermentado en inoxidable y se clarifica suavemente. Después de una ligera filtración y se embotella. Vinificación de mínima intervención (salvo salvaje, sin estabilizar, sin sulfitos añadidos). Puede producir sedimentación natural.

CATA

El Nvde MCB ánfora 2021 llega lleno de tensión y una fuerza escondida que nos transporta a su origen.

Es la complejidad del desnudo donde vamos a encontrar los aromas más frutales de la variedad, complementada con la parte más salina del suelo.

Es tenso, ágil y complejo a la vez. Mediterráneo de por sí.