

SITUACIÓN DE LA FINCA

VARIEDAD:	MACABEU
MUNICIPIO:	ALBINYANA
SUELO:	ARCILLO CALCÁREO
ALTURA:	212 MSNM
EDAD VIÑA:	32 AÑOS
SUPERFÍCIE:	0,5 Ha
ORIENTACIÓN:	NE-SW
S. CONDUCCIÓN:	EMPARRADO
VITICULTURA:	ECOLOGICA

PERFIL ANALÍTICO

GRADO ALCOHÓLICO:	11,8 %
PH:	3,76
ACIDEZ TARTÁRICA:	6,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,8 g/l
AZÚCAR RESIDUAL:	<5 g/l
SO₂ TOTAL:	6 mg/l



THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS



NVDE MCB 2022

V.T.PENEDÈS



VENDIMIA

TERCERA SEMANA DE AGOSTO 2022

VENDIMIA MANUAL

ELABORACIÓN

100% DEL MOSTO BRISADO CON LAS PIELES Y FERMENTADO DURANTE 12 SEMANAS EN ÁMFORA DE BARRO.

FINALIZADA LA FERMENTACIÓN, SEPARAMOS LAS PIELES Y EMPEZAMOS UNA CRIANZA DE 5 MESES DENTRO DE LAS MISMAS ÁMFORAS.

SUAVE CLARIFICACIÓN Y LIGERA FILTRACIÓN PARA EMBOTELLARLO DURANTE LA PRIMAVERA SIGUIENTE.

CATA

EL NVDE MCB ES UN VINO CON MUCHA TENSIÓN Y FUERZA QUE NOS TRANSPORTA A SU ORIGEN.

ES LA COMPLEJIDAD DEL DESNUDO DONDE VAMOS A ENCONTRAR LOS AROMAS MÁS FRUTALES DE LA VARIEDAD COMPLEMENTADO CON LA PARTE MÁS SALINA DEL SUELO.

TENSO, ÁGIL Y COMPLEJO A LA VEZ.

MEDITERRÁNEO DE POR SÍ.