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:	<1 G/L
So2 Total:	6 Mg/L

THUNDER WINE MAKERS
BOTTLING PASSIONS

WINE ROCKS

NVDE MCB 2022

V.T PENEDÈS

THUNDER WINE MAKERS

Cellers AVGVSTVS FORVM

VENDIMIA

Tercera semana de Agosto 2022

Vendimia manual

Producción:1294 botellas

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 ánforas.

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.