



Mono Varietal de Macabeo – 2019 – análisis a la avanzada

Tipo de vino: Blanco seco

Varietal: Macabeo, procedente de una sola viña, la “Vinya Gran”

Plantación: Conducción en vaso tradicional **Año de plantación:** no hay constancia. Aprox. En 1908

Situación: Depresión pre litoral del Penedès. A 214 metros de altitud.

Tipo de suelo: Calcáreo, con acidez media, profundo y bien drenado, textura franca.

Orientación: Noreste-sudeste - **Pendiente:** Plana-sinuosa

Viticultura: Ecológica y de precisión. Rendimiento inferior a 4.000 kg/ha

Añada: 2019

Vendimia: 3a semana de septiembre. A mano con selección de racimos y en caja de 15 kilos. Refrigerado de las uva en la propia viña y con carencia de oxígeno.

Fermentación: 50% en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio plus y el resto a baja temperatura en deposito de acero inoxidable.

Crianza: Mínima de 12 meses sobre sus lías. 50% en barricas de 300 litros de roble con Battonage semanal. En mayo 900 litros procedentes del deposito de acero inoxidable se trasladaron a las botas de roble que habían contenido el Xarel.lo para afinarlo y aportarle complejidad.

Grado alcohólico: 14^o% volumen.

Climatología: Año cálido y seco en conjunto, con algunas semanas a finales de invierno y principios de primavera más frías. Fuertes puntas de calor los meses de julio y julio y un verano caluroso y seco con una irradiación solar muy alta.

Añada 2019: La uva Macabeo pudo aprovecha bien las condiciones del año. La brotación hacia mediados de abril, junto las ajustadas lluvias dieron un crecimiento moderado de estas cepas llegando a una longitud de sarmientos cercano a los 80 cm. Número de racimos muy equilibrado, con una proporción cercana a 1 racimo por cada brote lo que favoreció una evolución muy buena. La floración a primeros de junio evitando las fuertes temperaturas que se dieron a finales de mes. Después el cuajado y al maduración siguieron una perfecta evolución. Sin duda la poda en verde, que fue muy leve, y los trabajos suaves de labranza contribuyeron al desarrollo casi perfecto de esta uva.

Análisis visual a la avanzada (03/15/2020): Turbidez blanquecina alta y color amarillo limón

Análisis olfativo: Complejos aromas de fruta confitada (albaricoque y melocotón), sobre un fondo especiado de nuez moscada y clavo.

Análisis gustativo: El trabajo con las lías ya empieza a perfilarse y aparecen la untuosidad y ácidos grasos al paso por boca. Calidez y dulzura con un suave final amargo.

Temperatura de servicio: Entre 10 y 12 grados

Maridaje:

AV (gr/l acético): -----

Grado (% vol): 14,00

SO2 total (ppm): -----

Ph: 3,50

Azúcares (gr/l): 0,90

ATS (gr/l): 3,60