

NOS

NATURAL · ORIGINAL · SOSTENIBLE



MACABEU BRISAT

DO TERRA ALTA

UN BLANCO VOLUMINOSO Y CON MUCHA PERSONALIDAD.

Color ámbar suave. En nariz encontramos aromas de fruta madura, melocotón jugoso con recuerdo de manzana verde fresca. En boca es un vino amplio, con muy buena entrada, voluminoso, largo y muy persistente. Fresco, con buena acidez y un postgusto que nos puede traer recuerdos de frutos secos.

COLOR

Vino blanco

CRIANZA & AÑADA

Crianza sobre lías 4-5 meses, 2024

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Terra Alta

GRADO ALCOHÓLICO

13,50%

VARIEDADES

Macabeo

ACIDEZ i pH

Acidez total: 4,1 g/L
pH: 3,25

En la viña

Viñedos seleccionados de macabeo de la Terra Alta.
Suelos de panal.

En la bodega

Una vez en la bodega, la uva se despalilla totalmente y fermenta con las pieles hasta 15 días. Vino brisado significa justamente eso, un vino blanco que ha macerado con las pieles. Una vez terminada la fermentación, se prensa. Posteriormente se realiza una crianza sobre lías en depósitos en forma de huevo de 4-5 meses. El material microporoso de estos depósitos permite oxigenar el vino y realizar una crianza sin aportar madera.



PREMIOS VINARI

Medalla de oro

