

FINCA ELS CAMPS Macabeu 2015

És un petit miracle d'uns ceps que als 60 anys han vist reconeguda la seva vàlua. Saviesa del temps, del saber esperar. El Macabeu amb el temps s'ennobleix i dona vins sedosos i profunds.



Varietats

100% Macabeu

Terrer

Les vinyes estan situades a Finca Els Camps, a 450 metres d'alçada, al municipi de Joncosa del Montmell, tocant a la Talaia del Montmell (861m), punt més alt del Baix Penedès. Vinya vella en un terreny mineral y ben drenat, en un microclima de nits fresques i dies suaus que afavoreixen el desenvolupament dels delicats aromes de varietats de raïm blanques.

Elaboració

Verema manual en caixes. Refredat en càmera. Derrapat amb taula de selecció manual de grans. Maceració pel·licular de 48 hores a 10 °C. Fermentació en botes de 300 litres a 18 °C, de roure francès nou i posterior criança amb les mares (fent *bâtonnages*) un total de 5 mesos. Embotellat: Abril 2016.

Nota de tast

És un vi amb molta personalitat, ric i complex. Color groc palla amb reflexos verdosos. En nas destaquen les aromes de fruites blanques madures com la poma dolça, herbes seques i notes cremoses del roure. En boca és dens, untuós, glicèric. Manté un gran equilibri, finor i elegància. Té una gran estructura, és dens amb un post gust llarg i persistent.

Etiqueta

Una nau de cabotatge típica de la costa mediterrània del segle passat. El pic més alt de la Serra del Montmell (la Talaia, 861 m), per la seva peculiar forma de dent, era utilitzat com a referent per a l'orientació dels navegants.