

JANE VENTURA - FINCA ELS CAMPS Macabeu 2019

És un petit miracle d'uns ceps que als 70 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.



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 i ben drenat, en un microclima de nits fresques i dies suaus que afavoreixen el desenvolupament dels delicats aromes de varietats de raïm blanques. Es treballa en ecològic des del 2010.

És un dels primers vins de terrer del Penedès elaborat amb raïm tradicional (des del 1998).

Varietats

100% Macabeu Vinyes Velles (60-75 anys) 1,2 hect.
Rendiment 1500-2.000 kgs/hect.

Elaboració

Verema manual en caixes.

Refredat en càmera.

Maceració pel·licular de 6 hores a 10 °C.

Fermentació en botes de 300 litres a 18 °C, de roure francès nou i de 1 i 2 vins, amb posterior criança amb les mares (fent *bâtonnages*) un total de 6 mesos.

Embotellat: Maig 2020.

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 i fruita d'òs (préssec), 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 i molt fresc.

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.

Producció: 1300 ampolles de 0,75 l i 120 magnums 1,5 l