

## FINCA ELS CAMPS Macabeu – Vinyes Velles 2023

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 la Finca Els Camps, a 400 metres d'alçada, al municipi del Montmell, a la vall de la Joncosa, amb vistes al pic de la Talaia del Montmell (861m), punt més alt del Baix Penedès.

El terrer és franc i molt carbonatat, 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, des del 2014 en coberta vegetal.

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

### Varietats

100% Macabeu, 3 parcel·les separades per marges de pedra seca, plantades el 1945, 1958 i 1965, en total 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 en premsa.

Fermentació a 18 °C en roure francès de 2 i 3 vins, 2 botes de 500 l i 1 de 300 l, amb posterior criança amb les mares (fent *bâtonnages*) un total de 6 mesos.

Embotellat: Abril 2024.

### 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, pera i un fons cítric de pell de llimona confitada, herbes seques de camp (camamilla). En boca és dens, untuós, glicèric. Manté un gran equilibri, finor i elegància. Té una gran amplitud, és dens amb un post gust llarg i persistent.

### Etiqueta

Mostra la simbologia d'una nau de cabotatge típica de la costa mediterrània (falutx) del segle passat. El pic de la Talaia, per la seva peculiar forma de dent, era utilitzada com a senya per a l'orientació dels navegants.

Producció: 1600 ampolles de 0,75 l i 105 magnums 1,5 l