

Fresc, cítric i amb un fons lleugerament cremós



CELLER I VINYA

- Primer projecte de Viticultura de Muntanya de Catalunya.
- La Pobla de Cèrvoles, als peus de la Serra de la Llena (Lleida).
- Vinyes situades entre els 700 m. - 800 m. d'altura.
- 55 ha. De vinya en 12 parcel·les diferents.
- Sòls franc-llimós i franc-argilós amb grava.
- Clima mediterrani-continental: fred, sec amb contrastos tèrmics i marinada.
- Baixa Pluviometria, 450 mm.
- Resultat: vins d'alta concentració i mineralitat.

VARIETATS

Macabeu, Chardonnay i Albariño.

VINYES

Chardonnay plantat entre 2005-2008, Macabeu més de 30 anys, Albariño 15 anys.

ELABORACIÓ

- Vinificació per separat de les diferents varietats.
- Fermentació temperatura controlada en tancs d'acer inoxidable.
- Criança de 6 mesos en inox amb les seves pròpies lies amb "battonage" periòdic.

NOTA DE TAST

Aromes de fruita de polpa blanca (préssec, paraguai, pera, ...) i alguna fruita tropical com la pinya o el plàtan.

Marcat fons de pastisseria.

En boca, sedós i lleugerament untuós.

Acidesa marcada que allarga el pas per boca.

Persistència mitja/llarga.

Cremositat i volum.

Un punt de salinitat que ens dóna el Macabeu.

MARIDATGE

- Sushi.
- Amanides complexes.
- Peix a la graella.
- Pasta italiana.