

La Maca 2021 Gramona - 75 cl.

Nieuw project op basis van Macabeu, afkomstig van 2 wijngaarden : 1 ha aangeplant in 1969 en 1 ha aangeplant in 1998. Alle wijngaarden worden biodynamisch bewerkt.



Vinificatie

Handmatige oogst en passage op de sorteertafel. De druiven worden gekoeld tussen 0 en 5° en vervolgens geperst in hele trossen. Koude maceratie in contact met de gistcellen gedurende 2 à 3 weken. Gisting op 'jarras' en grotere oudere vaten zodat er geen invloed van het hout merkbaar is. 6 maanden rust op fles vooraleer hij gelanceerd wordt.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2022
Op zijn top: 2022-2025
Te drinken tot: 2027



Serveren

Fris serveren.



Proefanalyse

Lichtgele kleur. In de neus een citrus karakter, limoenzeste. Peer, perzik, maar ook wat nectarine. Subtiële florale toetsen. Komt open bij walsen: mango, ananas, kruidige toetsen. Nasmaak van kruidige aroma's en een hint van de gistcellen. In de mond fris, subtiële aanzet, medium body met een fluweelzachte textuur. Mooie frisse afdronk.



Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage

Macabeu (100%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Penedès



Wijndomein:

Gramona

Beschrijving domein

"De absolute top in Cava." Familiedomein gestart als pioniers in de bereiding van kwaliteitscava. De nadruk ligt hier vooral op zeer kwalitatief basismateriaal en een lange rijping sur latte. In de laatste generatie is men zich uitermate gaan interesseren in de biologische viticultuur & vinificatie. Gramona is ook de grondlegger van de oprichting van de DO Corpinnat waar de standaard voor het maken van de Spaanse bubbel uitermate hoog wordt gelegd.



Biodynamisch