

La Maca 2021 Gramona - 75 cl.

Un nouveau projet autour de Macabeu issus de deux parcelles: un hectare planté en 1969 et un hectare planté en 1998. Toutes les vignes sont travaillées en biodynamie.



Vinification

Vendange manuelle et passage sur table de tri. Les raisins sont refroidis entre 0 et 5°C puis pressés en grappes entières. Macération à froid en contact avec les levures pendant deux à trois semaines. Fermentation en jarres et vieux foudres, afin de pas boiser le vin. Encore 6 mois d'affinage en bouteilles avant la mise sur le marché.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Optimum : 2022-2025
A boire jusqu'à : 2027



Servir

Servir frais.



Analyse des essais

Robe jaune clair; nez d'agrumes, zeste de citron, mais aussi de poire, de pêche et de nectarine, sans oublier de subtiles notes florales. A l'agitation, ce nez s'ouvre encore plus sur des notes de mangue, d'ananas et d'épices, avec en rétro quelques notes de levure. La bouche est vive, de corpulence moyenne, plutôt sur la subtilité, avec une texture veloutée et une finale très fraîche.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Macabeu (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Penedès



Domaine viticole:

Gramona



Biodynamie

Description domaine

Le top absolu des bulles. Un domaine familial pionnier des cavas de qualité et à la base de la mise en place de la DO Corpinnat.