



Via Fora macabeu 2019

Motivación: Es un vino que nace de la firmeza en las situaciones difíciles de la vida, donde nuestra identidad puede quedar reducida al olvido. Es un homenaje a los agricultores sabios, que han sido firmes conservadores de nuestro patrimonio cultural y vitivinícola en todo el territorio de nuestro querido país.

Edición limitada: 2.000 botellas

Uva: 100% macabeo

Agricultura: ecológica con certificación

Viña: en vaso de 75 años

Paraje: El Pauet - Rodonyà - Sierra de Montmell (Alt Camp)

Terreno: laderas de arcillas blancas calizas

Vinificación: cosechado a mano con cajas de 15 kg. Maceración con pieles y parte del raspón durante 5 días, escurrido suave sin prensado, fermentación espontánea en depósito de inoxidable.

Fermentación: levadura autóctona

Recipiente fermentación: depósito inoxidable

Crianza: sobre lías finas en depósito inoxidable

No filtrado, no clarificado, sulfitos total: <10 mg/l

Grado alcohólico: 11,5%