

SALTAMARGES

Macabeu

Anyada 2021

D.O. Pla de Bages

Varietats: 100% Macabeu

Vinificació: Veremat a mà, en caixes el mes de setembre i refrigerat ja a la vinya. Amb la verema freda, s'ha fet el derrapat i una segona selecció gra a gra, per tal d'eliminar qualsevol gra malmès. Tot seguit el raïm s'ha recepcionat a la premsa on s'ha portat a terme el procés de cryomaceració durant sis hores, per tal d'extreure tot el potencial de la varietat. Acabada la cryomaceració s'ha fet un desfangat estàtic, i el most net i les borres blanques més fines, s'han fermentat en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura, al voltant de 14°C, per tal de preservar tots els matisos revelats en la fermentació. Assolit el seu punt òptim de criaça s'ha clarificat, estabilitzat i filtrat molt suaument, per tal de preservar cada un dels valors assolits en cada etapa.

Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflex daurat jove.

Aroma combinant la fruita dolça, poma vermella amb fons especiat d'herba aromàtica (sajolida)

La boca és potent i madura a l'entrada, omplint amb la cremositat del macabeu ben madur, amb notes de fruita blanca i polpa.

El recorregut en boca és llarg i refrescant, en que el volum de la maduresa es veu refrescat per una tensió àcida que es col·loca al centre recolzat sobre notes de pell de cítric, amb un final net i vibrant des d'on la fruita fresca domina el record

Grau alcohòlic 13,0 ; **Acidesa total** (gr. tartàric/l) 5,9 ; **SO2 total:** 33



Del Saltamarges Blanc 2021 s'han embotellat 2930 ampolles