

SATÈL·LIT

Macabeu Vinyes Velles 2015

D.O. Pla de Bages

Varietats: 100% Macabeu Vinyes Velles

Vinificació: Veremat a mà, en caixes el dia 2 de setembre en una vinya de ceps de més de 100 anys 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 del raïm de vinyes velles. Acabada la cryomaceració s'ha fet un desfangat estàtic, i el most net i les borres blanques més fines, s'han fermentat en botes de roure francès a baixa temperatura, al voltant de 14°C, per tal de preservar tots els matisos revelats en la fermentació.

Un cop fermentat el vi s'ha mantingut en les botes i criat sobre les seves lies, que han estat posades en suspensió mitjançant bâtonnages setmanals, durant sis mesos.

Un cop assolit el seu punt òptim de cria s'ha clarificat, estabilitzat i filtrat molt suaument, per tal de preservar cada un dels valors assolits en cada etapa.

Finalment s'ha guardat en ampolla durant un any a celler en condicions de temperatura i lluminositat òptimes per a la seva guarda.

Nota de tast: Color groc palla de mitjana intensitat.

Aroma potent, trenant la frescor cítrica (pinya, llimona) amb notes càlides de poma madura que dominen l'expressió del vi. En evolució apareixen notes especiades (herbes aromàtiques i querosè) que junt amb matisos de pedra foguera i sàndal, provinents de la cria, completen un univers ric que convida a seguir parant atenció.

En boca les notes cítriques entren a cavall de l'acidesa, equilibrant un vi de gran amplitud. El pes de la fruita madura, procedent del macabeu de vinyes velles, domina tot el pas en boca. La riquesa dels raïms de poca producció acompanyen l'acidesa fins a fondre's a final de boca, en un joc entre frescor i cremositat, que abraça les notes aromàtiques de fruita i espècies que ens prometia l'aroma.

Vi blanc estructurat que permet de projectar-lo en els maridatges més enllà del que normalment faríem amb un vi blanc.

Grau alcohòlic 12,8 ; **Acidesa total** (gr. tartàric /litre) 5.7

Es recomana servir-lo entre 6 i 9 °C.

Del Satèl·lit 2015 n'hem embotellat 700 ampolles

L'etiqueta és obra de l'Ignasi Aballí

