

# MÓN MACABEO

Una expresión singular, cítrica y equilibrada de uva Macabeo.

## AÑADA 2022

Con un invierno favorable y una primavera con presencia de agua, esta añada se caracteriza por un excesivo calor de los meses de verano, provocando una maduración complicada de la uva y una disminución en la producción pero resultando en una materia prima de excelente calidad.

## REGION

D.O.P Utiel - Requena (Valencia)

## VITICULTURA

100% Macabeo de viña en espaldera no irrigada en Casa de la Viña, sobre un suelo calcáreo y un rendimiento de 3kg por cepa aproximadamente. Viticultura ecológica y biodinámica. Las uvas se recolectaron a mano de las 6 de la mañana el 13 de septiembre. Diez días antes, las viñas se deshojaron parcialmente para aumentar la concentración de azúcares.

## VINIFICACIÓN

Tras una segunda selección de las uvas en la bodega, los racimos se despalillaron y se introdujeron por gravedad en un depósito donde se añadió nieve carbónica y permanecieron en contacto con la piel durante 24 horas a muy baja temperatura.

Una vez limpio el mosto de flor se trasegó parcialmente a las barricas nuevas de roble francés de 500 litros. Tras la fermentación, el vino es trasegado junto a sus lías finas a un depósito donde se realiza el "bâtonnage" cada 3 días. Este vino se embotelló en diciembre de 2021.

## NOTAS DE CATA

- **Color:** amarillo pálido.
- **Nariz:** predominancia de aromas frescos varietales con notas cítricas y lácticas y flores blancas.
- **Boca:** acidez equilibrada y sensaciones untuosas debido a la crianza sobre lías. Muy expresivo con aromas cítricos, fruta exótica y notas finales de miel.

## ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 13,5% Vol.

## PREMIOS

- 97 puntos en Guía Vinos y Aceites SEVI 2020 (mejor macabeo español presentado a esta Guía)
- 90 puntos en Guía Peñín 2021 Medalla de plata en Millésime Bio 2020.

