

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.
- Contiene sulfitos.

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.

