



# FINCA ELS CAMPS - MACABEU

**producto.variedad** 100% Macabeo  
**desTexto**

**producto.anyada** 2023

**producto.formato** 75 cl.  
**o**

**producto.filosofia** Ecológico  
**aDeElaboracion**

**producto.momentoConsumo** Diari / Informal

## PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual en cajas. Enfriado en cámara. Maceración pelicular de 6 horas a 10° C en prensa. Fermentación a 18 °C en roble francés de 2 y 3 vinos, 2 botas de 500 l y 1 de 300 l., con posterior crianza con las lías (haciendo bâtonnages) un total de 6 meses. Embotellado: Abril 2024.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Es un vino con mucha personalidad, rico y complejo. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan los aromas de frutas blancas maduras como la manzana dulce, pera y un fondo cítrico de piel de limón confitado, hierbas secas de campo (camiseta). En boca es denso, untuoso, glicérico. Mantiene un gran equilibrio, finura y elegancia. Tiene una gran amplitud, es denso con un postgusto largo y persistente.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Penedès

**BODEGA.REGION**

Baix Penedès

**BODEGA.ANYOCREACION**

1914

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica