



FINCA ELS CAMPS - MACABEU - MÁGNUM

producto.variedad 100% Macabeo
desText

producto.anyada 2023

producto.formato 1,5 L
o

producto.filosofíaDeElaboracion Ecológico

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