

MACABEU DE SOLERGIBERT

DADES GENERALS

Anyada	2022
Producció	540 ampolles
Varietats	Macabeu 100%
Vinya	Matamala (79 anys)
Elaboració	Premsat de raïm sencer Fermentació en inoxidable
Criança	6 mesos en inoxidable 7 mesos en bota de roure francès usada un any i mig
Embotellat	Desembre de 2023



CLIMATOLOGIA

L'anyada 2022 s'ha caracteritzat per la sequera, que ja s'arrossegava des de l'any anterior. Les pluges de finals de 2021 van fer saó, però l'hivern va ser molt sec i fred.

A la primavera van caure 100 litres, repartits en diverses pluges ben caigudes, però no van ser suficients. Les onades de calor van començar ben aviat, a partir de mig maig, i van dificultar la floració i el quallat del raïm, perdent així una part de la producció.

Els 50 litres caiguts els últims dies de juliol van salvar la collita, ja que van permetre que el raïm mantingués l'acidesa.

Finalment, una verema sense pluges va donar un fruit petit, sa i concentrat, que va portar uns vins frescos i equilibrats.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	12,1%
Acidesa	4,7 g/L (Tartàric)
pH	3,29
Sulfurós total	89 mg/L

A LA VISTA Color groc pàl·lid

AL NAS Fruita seca, floral

A LA BOCA Amb bona entrada, persistent