

demasié

85% macabeo - 15% garnacha

Vino blanco. Añada 2024

12% alc.

Rendimiento entre 1.800 y 5.000 kg/ha.

Vendimia manual en septiembre de 2024

Producción 1.256 botellas



Elaboración

Macabeo vendimiado de forma temprana para obtener buena acidez y bajo grado alcohólico y garnacha blanca vendimiada ligeramente sobre madurada para extraer todo el potencial fenólico. Tras la recepción de uva en bodega se despalillaron los racimos y las uvas fermentaron en depósitos de acero inoxidable de forma separada, a una temperatura controlada máxima de 22°C. Sin fermentación maloláctica.

La garnacha posteriormente tuvo crianza a la intemperie en damajuanas de cristal, en primavera, durante 40 días y 40 noches.

Embotellado en noviembre de 2025.

Nota de cata

Color amarillo pajizo con reflejos dorados tenues. Limpio y brillante. En nariz, notas frescas de fruta blanca, cítricos suaves y fondo floral sutil y elegante. Con aireación aparecen aromas a frutos secos procedentes de la crianza oxidativa parcial. En boca, entrada suave y fresca, con una acidez viva que aporta ligereza e invita al trago.

Maridaje y servicio

La ligera grasa del pescado azul se equilibra a la perfección con la frescura del vino. El toque oxidativo complementa muy bien el pimentón de un plato de pulpo. Recomendable también con quesos semicurados y carnes blancas. Servir entre 8 y 10°C.