

Satèl·lit Macabeu 2014 de vinyes velles

VINS DEL BAGES. El celler Sanmartí (Sallent) ens presenta el seu tercer vi, un monovarietal de Macabeu procedent de vinyes velles, de més de cent anys, veremat a mà, recollit en caixes i refrigerat a la vinya.

La verema freda es desrapa i passa a la taula de selecció, gra a gra. En la premsa el raïm se sotmet a un procés de criomaceració durant sis hores. El most net i les borres blanques més fines fermenten en botes de roure francès i d'acàcia, on el vi obtingut es mantindrà per fer la criança sobre les pròpies lies durant un període de sis mesos. Passat aquest període és clarificat, estabilitzat i filtrat. Finalment queda en ampolla un any al celler.

El resultat és un vi de color groc intens amb lleus reflexos verdosos. Aroma intens amb notes de fruita dolça combinades amb fruita fresca, lleugerament àcida, tocs balsàmics i un embolcall de notes de cera, mel i fruita seca conferides per la criança. Té una certa entrada dolça, untuosa, de bona textura i acidesa alta amb un final lleugerament amarg i elegant (embotellades: 650 ampolles).

PVP: 24 ?