

?Raw Macabeu brisat 2021

Presentem un nou vi del Celler del Molí de Collbaix, el RAW Macabeu brisat 2021. Ceps plantats entre 2009 i 2010 en sòl franc-arenós i de viticultura ecològica. Selecció de gra en taula de tria. Premaceració a 4 °C durant 24 hores. Maceració amb les seves pells durant dotze dies i posterior criança en ou de granit durant cinc mesos, més sis mesos en ampolla de criança.



Vi no estabilitzat ni filtrat; és a dir, un vi que pot precipitar. És 100% macabeu, vi de color groc palla amb reflexos daurats. En nas destaca aroma intens, notes d'eucaliptus i resina de pi, fruita de pinyol de préssec madur i albercoc. Records tropicals amb un post-gust cítric i afruitat. Mostra acidesa al final de boca que el fa un vi versàtil. La temperatura òptima de servei és de 12 °C. Marida perfectament amb carns blanques com ara conill o pollastre al forn. També pot anar bé, a causa del cítric, amb un peix fumat, un ceviche o un carpaccio. La millor característica del Raw Macabeu és que és un meravellós vi de contacte amb pell elaborat a l'antic estil brisat.

Preu de venda: 19,30 euros