

— CELLERS —  
**CAROL VALLÈS**

Arrels fortes, mans inquietes



**Sulfurós:** < 4 mg/L

**Acidesa total (tartàrica):** 6.8 g/L

**Sucre residual:** < 0,5 g/L

# quatre peus



**Anyada:** 2021



**Varietat:** Macabeu fermentat en barrica



**Cultiu:** Ecològic



**Vol:** 11%



**Número ampolles:** 520

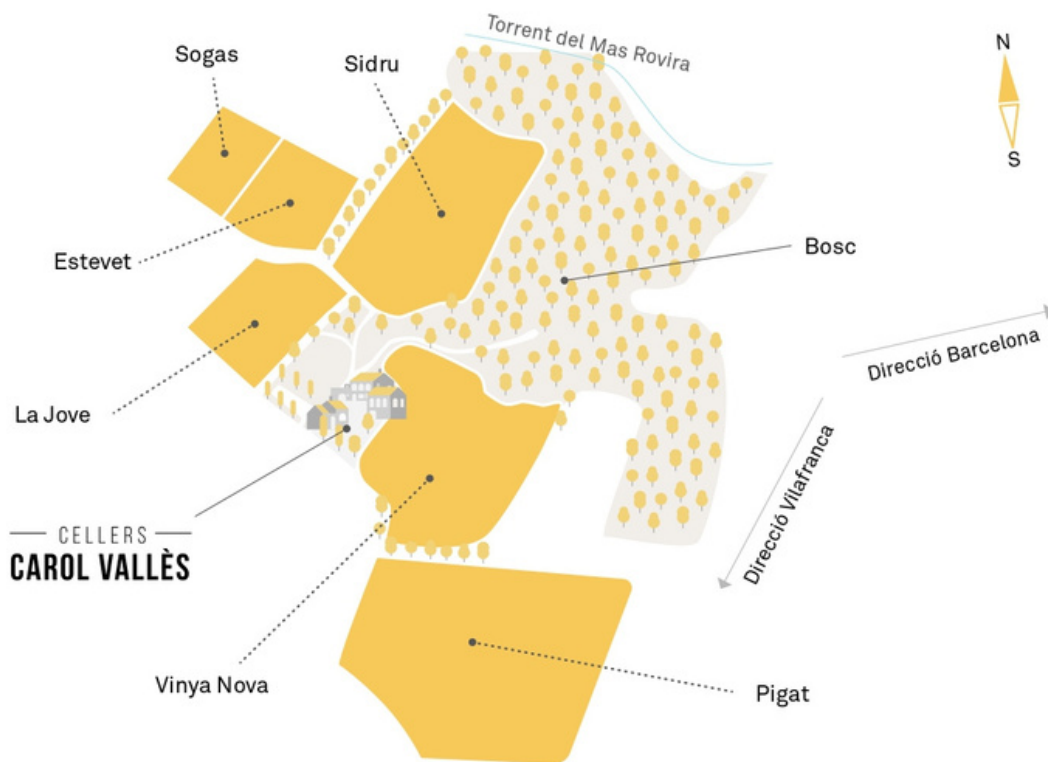
## Vinificació i notes d'elaboració

Una idea. Vuit mans. 4 persones. Això i la qualitat del raïm provinent de la nostra vinya de l'Estevet de més de 40 anys, han estat la força que ha permès crear aquest vi.

El dia 9 de Setembre de 2021 a les 7h del matí, collim a mà en caixes de 20 kg 662 quilos de raïm de Macabeu en vas. Iniciem el premsat en premsa vertical i acabem premsant amb els peus, dues persones duarant 13 hores seguides. Després d'un bon desfangat el dia 11 de Setembre, aconseguim omplir la bóta de 300 litres de roure francès de segon ús.

El dia 14 de setembre de 2021 comença a fermentar, arrenca de forma espontània, sense llevats afegits, tan sols amb els llevats salvatges. El dia 5 d'Octubre finalitza la fermentació. Durant tota la fermentació tenim aromes de vainilla i torrats. La oxidació és mínima i el color es manté pàlid i net. Aquest vi romandrà en barrica fins al Febrer del següent any, per aportar-li tocs de complexitat i evolució de la fusta però que alhora aquesta no esdevingui protagonista. Aquest vi no té sulfurós afegit en cap moment, tampoc ha estat clarificat ni filtrat. És un vi que pretén respectar al màxim el raïm i treballar amb la mínima intervenció possible. Que el resultat sigui el fruit de les nostres vinyes velles.

Pot contenir precipitats propis del vi.



## Cultiu Ecològic- La vinya de l'Estevet

Totes les nostres vinyes de Macabeu estan certificades com a ecològiques pel CCPAE des del 2014.

El raïm de Macabeu emprat per l'elaboració d'aquest vi prové de la vinya de l'Estevet, plantada en vas l'any 1974, i reconvertida posteriorment en emparrada. És una vinya situada a Subirats, al costat d'un torrent, en un terreny argilo-calcari. El seu rendiment és petit, a vegades de menys de 3000 Kg /hect. però la fruita d'extrema qualitat.

L'agricultura ecològica es basa en la observació minuciosa de la nostra terra per tal de conviure-hi en harmonia i dur a terme unes pràctiques en el seu tractament el més sostenibles possible. No tractem ni amb insecticides químics ni amb herbicides, per tal de mantenir les cobertes vegetals espontànies del sòl que afavoreixen a la preservació de la humitat i esponjositat del terreny i al llaurar aconseguir adob en verd.

