

— CELLERS —
CAROL VALLÈS

Arrels fortes, mans inquietes

vuit mans



Sulfurós: < 4 mg/L
Acidesa total (tartàrica): 6.1 g/L
Sucre residual: < 0,5 g/L



Anyada: 2021



Varietat: Macabeu fermentat en àmfora



Cultiu: Ecològic



Vol: 11%



Número ampolles: 640

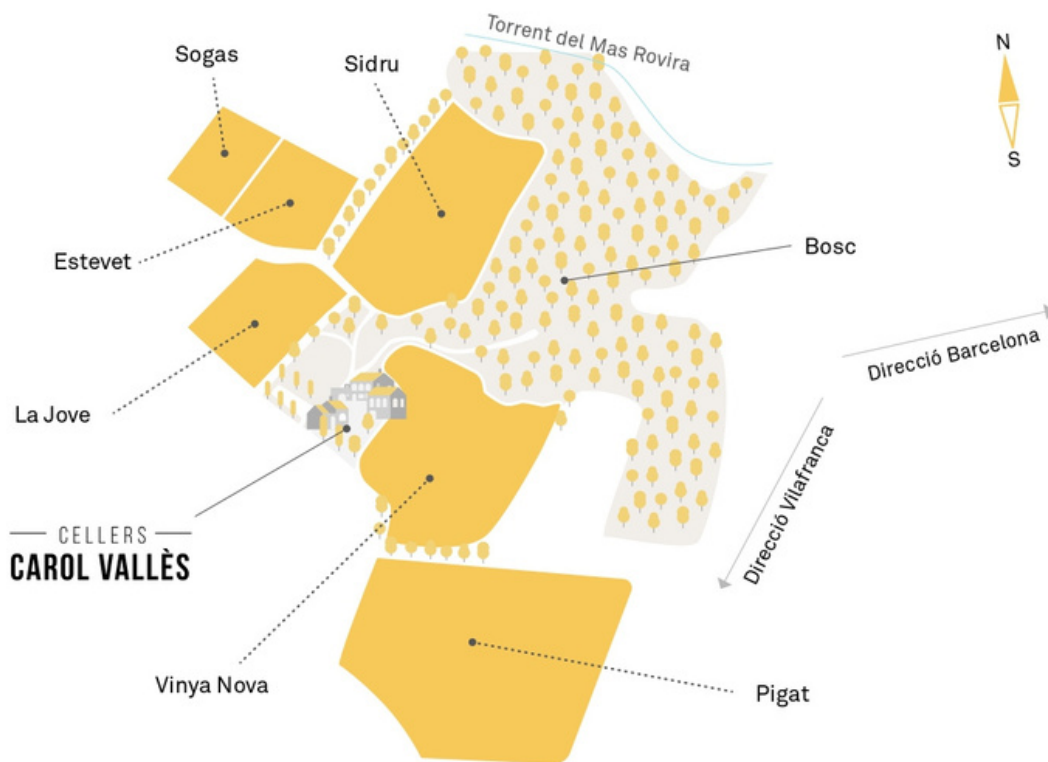
Vinificació i notes d'elaboració

Una idea. Vuit mans. 4 persones. Això i la qualitat del raïm provinent de la nostra vinya del Sogas de més de 50 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 518 quilos de raïm de Macabeu en vas. Separem manualment el gra de la rapa, per tal de fer una maceració carbònica amb el gra el més sencer possible en una àmfora de 350 litres d'argila. Després de 12 hores de desgranat aconseguim omplir l'àmfora. La cobrim superficialment amb rapa per evitar una oxidació major a la resta de la tina.

El dia 13 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 pinyó i poma verda. La oxidació és mínima i el color es manté pàlid i net. Un cop acabada la fermentació, les pells segurien en contacte amb el vi, brisant-lo, durant 2 mesos. El dia 7 de Desembre descubem i separem la pell del vi fent una última premsada de la que n'extraïem 255 litres de vi que seguiran a l'àmfora fins el dia 7 de Febrer, quan embotellem. 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 del Sogas

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 del Sogas, plantada en vas l'any 1974, de 50 anys d'edat. És una vinya situada a Subirats, al costat d'un torrent, en un terreny argilo-calcari. El seu rendiment és petit, 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.

