

— CELLERS —
CAROL VALLÈS

Arrels fortes, mans inquietes

vuit mans



Sulfuroso: < 4 mg/L
Acidez total (tartàrica): 6.1 g/L
Azúcar residual: < 0,5 g/L



Añada: 2021



Variedad: Macabeo fermentado en ánfora



Cultivo: Ecológico



Vol: 11%



Número botellas: 640

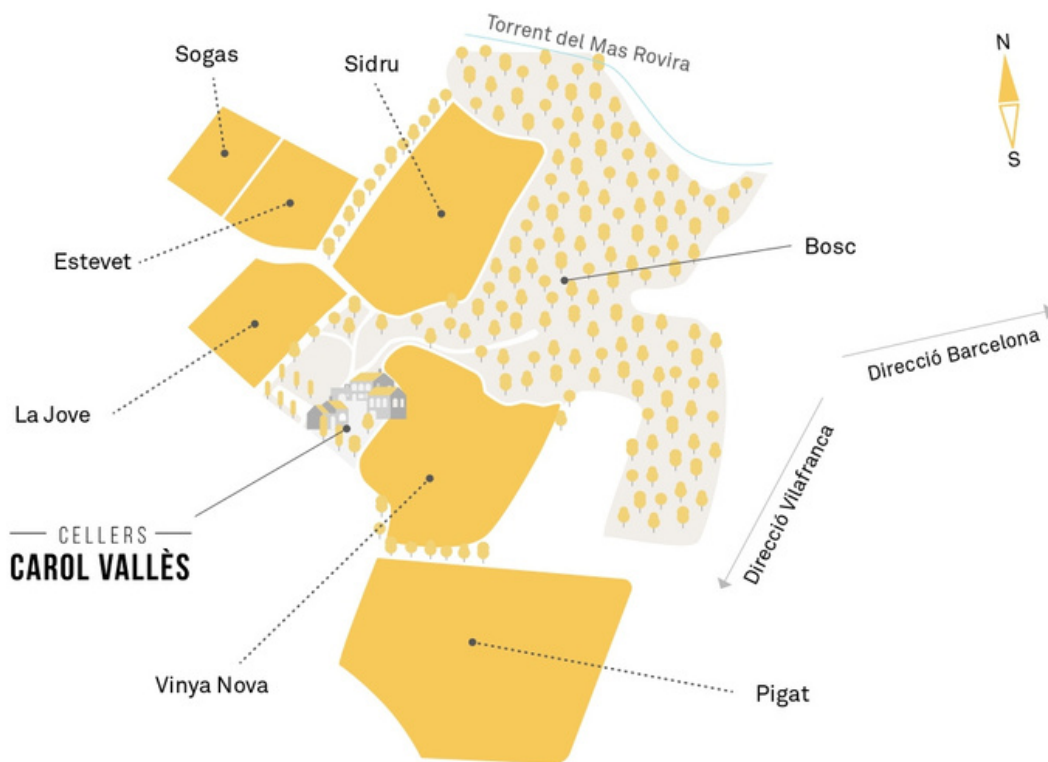
Vinificación y notas de elaboración

Una idea. Ocho manos. 4 personas. Ésto y la calidad de la uva de nuestro viñedo Sogas de más de 50 años, han sido la fuerza que ha permitido crear este vino.

El día 9 de Septiembre de 2021 a las 7h de la mañana, cosechamos a mano en cajas de 20 kg 518 kilos de uva de Macabeo en vaso. Separamos manualmente el grano de la rapa, para hacer una maceración carbónica con el grano lo más entero posible en una ánfora de 350 litros de arcilla. Después de 12 horas de desgranado conseguimos llenar el ánfora. La cubrimos superficialmente con raspón para evitar una oxidación mayor en el resto de la tina.

El día 13 de septiembre de 2021 comienza a fermentar, arranca de forma espontánea, sin levaduras añadidas, tan sólo con las levaduras salvajes. El 5 de Octubre finaliza la fermentación. Durante toda la fermentación tenemos aromas de piñón y manzana verde. La oxidación es mínima y el color se mantiene pálido y limpio. Una vez terminada la fermentación, las pieles seguirán en contacto con el vino, macerando, durante 2 meses. El día 7 de Diciembre descubamos y separamos la piel del vino haciendo una última prensada de la que extraemos 255 litros de vino que seguirán en el ánfora hasta el día 7 de Febrero, cuando embotellamos. Este vino no tiene sulfuroso añadido en ningún momento, tampoco ha sido clarificado ni filtrado. Es un vino que pretende respetar al máximo las uvas y trabajar con la mínima intervención posible. Que el resultado sea el fruto de nuestros viñedos viejos.

Puede contener precipitados propios del vino.



Cultivo Ecológico - El viñedo de Sogas

Todos nuestros viñedos de Macabeo están certificados como ecológicos por el CCPAE desde 2014.

La uva de Macabeo empleada para la elaboración de este vino proviene del viñedo de Sogas, plantado en vaso en 1974, de 50 años de edad. Es un viñedo situado en Subirats, junto a un torrente, en un terreno arcillo-calcáreo. Su rendimiento es pequeño pero la fruta de extrema calidad.

La agricultura ecológica se basa en la minuciosa observación de nuestra tierra para convivir con ella en armonía y llevar a cabo unas prácticas en su tratamiento lo más sostenibles posible. No tratamos ni con insecticidas químicos ni con herbicidas, a fin de mantener las cubiertas vegetales espontáneas del suelo que favorecen la preservación de la humedad y esponjosidad del terreno y al labrar conseguir abono en verde.

