

MACABÈLIUS

Característiques organolèptiques

El Macabèlius és el vi dolç que ens hauria agradat que fessin els romans a la Tarraco. És un vi dolç de macabeu amb un pas per boca és llaminer, intens, afruïtat i refrescant. Especial per a maridar amb foies, còctels i postres.

L'elaboració

Elaborat amb els processos dels antics romans: després de la reducció del most, es fermenta en àmfora, i el resultat és un vi singular, fresc, amb aromes de fruites blanques, compota de poma i cítrics.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

<i>Color</i> Groc Bronze	<i>Temperatura de servei</i> Entre 8 i 12 ° C.	<i>Varietats</i> Macabeu 100%	<i>Vol. Alc.</i> 12%	<i>Verema</i> Manual amb caixes de 12Kg
-----------------------------	---	----------------------------------	-------------------------	--

