

EL PIPA

Característiques organolèptiques

Vi de color groc pàl·lid que deixa una bona llàgrima en la copa. Té aromes intenses d'herba fresca i de fruita madura, seguides d'unes notes suaus i molt ben integrades de la bota.

És un vi monovarietal 100% Macabeu, molt ben estructurat, untuós i persistent. La seva acidesa en dóna un perfil fresc que fa que sigui un plaer assaborir-lo.

L'elaboració

Es realitza una acurada selecció del raïm a la vinya, fent una verema en caixes. Al celler es torna a fer una segona selecció, un premsat suau, una fermentació i criança en bota de roure francès, moment en el que es treballen les mares fent batonnage per aconseguir aportar més volum al vi i una millor integració de la fusta.

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 Palla	<i>Temperatura de servei</i> Entre 8 i 10 °C.	<i>Varietats</i> Macabeu 100%	<i>Vol. Alc.</i> 12.5%	<i>Verema</i> Manual amb caixes de 12Kg
----------------------------	--	----------------------------------	---------------------------	--

