

MACABÈLIUS

Características organolépticas

Macabèlius es un vino dulce de uva macabeo y elaborado según los procesos de los antiguos romanos: después de una reducción del mosto, se fermenta en ánfora dando lugar a un vino que seduce por su singularidad, frescor, aromas a frutas blancas, compota de manzana y cítricos.

Su paso por boca es goloso, intenso, afrutado y refrescante. Especial para maridar con foies, en cócteles y en postres.

La elaboración

Con una cuidada selección de la uva macabeo y vendimiado a mano en cajas, este vino pasa por un prensado suave y una posterior reducción a fuego lento durante 5 o 6 días para concentrar todos los aromas, azúcares y acidez que posteriormente será fermentado en un ánfora de barro. Un vino que concentrará una frescura y un aroma inconfundible.

La bodega

Agrícola Pallarades nace con la rehabilitación de la bodega “ Cal Pallarades” y con el entusiasmo de un Nieto que, de pequeño, quería continuar el trabajo del campo, el cultivo de la vid y transformar el mismo la uva en vino.

Josep Armengol, ingeniero agrónomo de formación, es quien materializa este sueño el año 2020 empezando a elaborar sus propios vinos.

| | | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------|--|
| <i>Color</i> Amarillo bronce | <i>Temperatura de servicio</i> Entre 8 i 12 ° C. | <i>Variedades</i> Macabeu 100% | <i>Vol. Alc.</i> 12% | <i>Vendimia</i> Manual en cajas de 12Kg |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------|--|

