

L'AVI DE LA PIPA

Características organolépticas

Vino mono varietal 100% Macabeo, muy bien estructurado, bastante untuoso y persistente. Su acidez nos proporciona un perfil fresco que hace que sea un placer saborearlo.

Se caracteriza por un color amarillo pálido que deja una buena lágrima en la copa. Tiene aromas intensos de hierba fresca y de fruta madura, seguidas de unas notas suaves y muy bien integradas de la bota.

La elaboración

Con una cuidada selección de la uva y vendimiado a mano en cajas, este vino se elabora mediante una fermentación en barricas de roble francés. Trabajando las lías durante toda su crianza, para extraer su máximo potencial y complejidad de la variedad de uva macabeo.

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 Paja	<i>Temperatura de servicio</i> Entre 8 i 10 ° C.	<i>Varietad</i> Macabeu 100%	<i>Vol. Alc.</i> 12.5%	<i>Vendimia</i> Manual en cajas de 12Kg
-------------------------------	---	---------------------------------	---------------------------	--

