



MANDA HUEVOS

Viñas Viejas Macabeo

Variedad: Macabeo Viñas Viejas 95%, Garnacha blanca 5%

Añada: 2020

Clasificación: Vino Varietal de España

Embotellado: Marzo 2022. Lanzado al mercado enero 2023.

Producción: 2.916 botellas

Enólogo: Norrel Robertson MW

Parcela: Carramainas

EL ESCOCÉS VOLANTE 

NOTAS DEL ENÓLOGO

El viñedo de Carramainas se vendimió el 13 de septiembre del 2020, siete o diez días antes de lo normal. Las viñas viejas proporcionan una concentración natural con una acidez muy fresca y toques afrutados amplios de piña, miel y manzanilla. La madera se integra a la perfección con un largo y suntuoso final tostado. Sin duda a este vino le espera un envejecimiento con estilo.

Fermentación espontánea. Las uvas se recogieron a mano en cajas de 20 kilos y se conservaron en frío una noche. Siguiendo el método borgoñés en bodega, se prensaron los racimos enteros con un ciclo de prensado largo sin azufre ni enzimas. Maceración en frío una noche y desfangado a fudres *François Frère* de 500 litros de un tostado muy largo y ligero. La fermentación espontánea se realiza a temperatura ambiente (18 a 20°C) durante dos semanas. Se sigue sobre lías gruesas durante tres meses antes de acabar su crianza sobre lías finas durante 12 meses. Sin estabilización en frío ni clarificación.

El Viñedo: Viñas Viejas de Macabeo y alrededor de 5% de Garnacha blanca. El terreno está compuesta de una mezcla de arena roja con gravilla y cantos rodados a 850m s.n.d.m. Tiene una orientación sur-oeste justo debajo de Pingorote de la Zorra, un pico muy conocido en las afueras del municipio de Villarroya de la Sierra en el Sistema Ibérico.

Yield: 3 toneladas por hectarea

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica: 13%

Acidez total: 6g/l

Azúcar residual: 1,4g/l

pH: 3,07