



Manga del Brujo

BLANCO

Variedades: Macabeo Viñas Viejas 50%, Garnacha Blanca 50%

Añada: 2024

Embotellado: June 2025

Clasificación: Vino Varietal de España

NOTA DE CATA:

Este vino intensamente aromático muestra frutas de hueso maduras como el melocotón y el albaricoque, cáscara de cítricos confitada y flores silvestres de montaña. En boca aparecen notas de melocotón blanco y membrillo, con una madera perfectamente integrada que da paso a un final largo, mineral y salino.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La temporada en 2024 fue muy equilibrada, con las deseadas lluvias en invierno y primavera tras dos años de sequía. La primavera y el verano no trajeron las altas temperaturas de años anteriores, por lo que las uvas mostraron un excelente equilibrio y elegancia. La vendimia comenzó el 16 de septiembre y terminamos de recoger todas nuestras parcelas en la primera semana de octubre, empezando a 650 metros sobre el nivel del mar y subiendo hasta los 1000 metros.

El Macabeo proviene de nuestro viñedo Cerro Merino, a 920 metros de altitud, plantado en 1969 sobre suelos de glaci. La Garnacha Blanca procede de un suelo de grava a 750 metros.

Las uvas se recolectaron a mano en cajas de 20 kg y se almacenaron durante la noche en una cámara frigorífica antes de su procesamiento. Seguimos métodos borgoñones en la bodega: las uvas se introducen en racimos enteros en la prensa, utilizando un ciclo de prensado largo y suave sin azufre ni enzimas. El mosto se decanta en frío durante la noche y luego se trasiega a barricas usadas de 500 litros de Stockinger y François Frère con un tostado muy neutro. La fermentación espontánea se realiza a temperatura ambiente de bodega (18–20 °C) durante unas dos semanas hasta que el vino queda seco. Luego, el vino se mantiene sobre sus lías completas de fermentación durante un mes más antes de ser trasvasado nuevamente a las mismas barricas.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,9 % vol.

Azúcar residual: 1,5 g/l

Acidez total: 5,1 g/l

pH: 3,21

“Presenta un color amarillo brillante y una nariz especiada, con notas de lías y un carácter ahumado, de cierto aire borgoñón, complementado por matices de hierbas mediterráneas. En boca es muy sabroso, con una textura calcárea y un ligero toque salino.” The Wine Advocate

EL ESCOCÉS VOLANTE

