

L'Apical Coll de la Sitja



BLANC 2017



DO: Penedès

Varietats: Macabeu de més de 35 anys, Llorenç del Penedès, Tarragona. Agricultura ecològica no certificada.

Grau alcohòlic: 12'5% vol.

Verema: Manual

Vinificació: Fermentació del most flor procedent de macabeu en perfecte estat sanitari i punt de maduració. Control de la temperatura constant a 13-16°C, per poder respectar en perfecte estat les propietats varietals del macabeu.

Criança: Fermentat i criat sobre mares durant 4 mesos, en berriques de roure francès, amb periòdics batònages.

Embotellat: Març de 2018.

Producció: Producció limitada de 3098 ampolles.

Nota de tast: Vi blanc de color groc palla amb reflexes d'or fi, net i brillant, àgil en copa. Bona intensitat aromàtica, marcada per l'equilibri entre uns aromes varietals de fruita madura (prèsec, albercoc, poma golden...) i un bouquet de fina fusta, representada amb tímides notes de fruits secs (avellanes, ametlles) i elegants fumats; Tot un atractiu ventall aromàtic, sobre un tímid fons floral, mineral i anissat.

En boca, gaudim d'una entrada dolça, amb una evolució saborosa i afruitada, sota la atenta mirada de la fusta; bona estructura i carnositat degut al treball de mares, presumint a la vegada d'una fresca acidesa i suavitat. Postgust llarg, marcat per una fina amargor, agradable cremositat i final sec.

Temperatura de servei : aconsellem degustar-lo no molt fred, entre 10 i 12°C; a aquesta temperatura, ens permetrà apreciar totes les característiques aromàtiques derivades de la criança i de la pròpia varietat.

Maridatge: L'apical Coll de la Sitja 2017 és la parella de ball perfecte per a peixos blaus, peixos al forn, bacallà, marisc bullit, arrossos, pasta, carns blanques, fumats i formatges de gran caràcter. La seva presumible frescor, cremositat i suavitat el converteix també en un vi ideal per a prendre a copes.

Impressió final dels elaboradors: gran reflex de l'actitud i passió de dos joves elaboradors vers una varietat, el macabeu; un territori, el Penedès; un clima, el mediterrani. Un magnífic equilibri entre la fruita i el roure, resultat d'un gran treball de mares i criança en fusta. L'apical Coll de la Sitja 2017, un vi d'aire juvenil, però de caràcter madur. El nostre millor resultat, la vostra satisfacció.