

Variedades

100% Macabeu de viñas de más de 55 años

Origen

España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

Suelofranco arcilloso con carácter calcáreo, 420 m de altitud,
orientación oeste, agricultura ecológica, clima continental -
mediterráneo**Vinificación**vendimia manual, despalillado, presnado en una prensa vertical,
6 días de maceración con sus pieles, 15 días de fermentación
con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable,
fermentación maloláctica acabada**Crianza**

8 meses en depósito de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: 0,4 g/l



MENDALL ABEURADOR

MENDALL, Terra Alta, Pinell de Brai

2025 16905 75 CL

Evolución lenta, fermentación larga. Vino afrutado. En esta cuvée solo se incluyó el mosto flor. 2024: En los vinos, encontramos fruta sin llegar a los niveles exagerados típicos de la región. Creemos que el desgaste de las plantas durante los últimos años provocó una ralentización en la acumulación de azúcar en las bayas. Asimismo, la acidez es más significativa este año. En general, los vinos de 2024 muestran fruta, carácter y frescura.

NATURAL