VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Macabeu de viñas de 48 años

Origen
España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

Suelo
franco arcilloso con carácter calcáreo, 512 m de altitud, 0,5 ha, 50 hl/ha, clima continental-mediterráneo, esta añada poca lluvia, invierno cálido, verano fresco, método de agricultura orgánica sin certificación, método de cultivo con tractor

Vinificación
vendimia manual, despalillado, prensado en una prensa horizental Vaslin, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica

Crianza
9 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Blanco, Natural, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades
Alcohol: 13 %, SO2: <7, Azúcar residual: 0,3 g/l



MENDALL TERME DE LAUREANO BLANCO MACABEU

MENDALL, Terra Alta, Pinell de Brai

2024 16933 75 CL

"Super juicy" - la bodega El nombre del vino hace referencia a la parcela de donde procede la uva. Info de la bodega sobre la añada: "El clima que ha afectado a los vinos de la añada 2024 podría definirse, a grandes rasgos, como seco y moderadamente cálido. Las precipitaciones fueron escasas durante el otoño y casi insignificantes en invierno y primavera, con algunas lluvias en verano. Contrariamente a lo esperado, las temperaturas de los meses más fríos fueron elevadas, lo que dio lugar a un verano mucho más fresco de lo habitual, un respiro para las plantas tras haber pasado algunos años muy secos y calurosos. Días antes y durante la vendimia, se registraron algunas lluvias que permitieron prolongar la maduración de las uvas y mejorar el aspecto del follaje,

alcanzando la caída de las hojas antes y más tarde, y por lo tanto, el final de su ciclo vegetativo. En los vinos encontramos fruta, aunque sin llegar a los grados 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 tienen fruta, carácter y frescura." Producción: 1.074 botellas

