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
Macabeu (90%) y Cariñena (10%) de viñas de más de 45 años

Origen
España, Cataluña, Terra Alta, Pinell de Brai

Suelo
franco arcilloso con carácter calcáreo, 512 m de altitud, en el viñedo método orgánico o biológico, sin certificación

Vinificación
vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, prensado directo en una Vaslin prensa horizontal, fermentación maloláctica acabada

Crianza
9 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Rosado, Natural, Tranquilo

Propiedades
Alcohol: 13,7 %, SO2: <10, Azúcar residual: 5-10 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



MENDALL TERME DE GUIU ARROSÉ

MENDALL, Terra Alta, Pinell de Brai

2024 16948 75 CL

El nombre del vino hace referencia a la parcela de donde procede la uva. El clima que ha afectado a los vinos de la cosecha 2024 podría definirse, a grandes rasgos, como seco y moderadamente cálido. Las precipitaciones fueron escasas durante el otoño y prácticamente nulas en invierno y primavera, con algunas precipitaciones en verano. Contrariamente a lo esperado, las temperaturas en los meses más fríos fueron altas, lo que dio lugar a un verano mucho más fresco de lo habitual, con el que las plantas tuvieron un respiro tras años muy secos y calurosos. Días antes y durante la campaña de vendimia, se producen algunas precipitaciones que permiten prolongar la maduración de la uva y mejorar la apariencia de la copa de las vides, llegando mejor y más tarde al momento de la caída de las hojas y,

por lo tanto, al final de su ciclo vegetativo. En los vinos, la fruta no alcanza los niveles exagerados típicos de la región. Creemos que el desgaste de las plantas durante los últimos años ha provocado 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.

