



**SET
VINS**
• DE MUNTANYA •



MACUCA XLL 2022

Viñedos: Pequeña parcela de montaña situada a 750 metros snm.

Suelo: Arcillo-calcáreo.

Vendimia: Manual.

Vinificación: Entre 3-4 días de maceración pelicular. Posteriormente fermenta en barrica de roble francés de 225 litros.

Crianza: sobre lías finas durante 9 meses, en barricas de roble francés de 225 lts.

Embotellado: 7 de Junio de 2023, sin filtrar, ni clarificar

Nota de Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo, vivo y brillante.

Fase olfativa: Aromas intensos. Notas cítricas y de fruta blanca, junto a notas de florales y minerales.

Fase gustativa: Entrada viva y delicada. Con volumen medio. Buena acidez y una sensación de sabor larga y profunda. Marcados matices minerales.

Variedad de uva

100 % Xarel.lo

Graduación alcohólica

11 % Alcohol