

ENCUNTRES #6 ORIOL I MARC

Añada: 2018

Alcohol: 12% vol.

Variedades: 100% macabeo de viñas viejas

Producción: limitada a 700 botellas de 0,75lt y 30 magnum

Viñedo situado en Vilabella (Alt Camp - Tarragona), de clima mediterráneo y en una altitud de 240 metros. Se trata de una partida, “la partida de dalt” (la partida de arriba), de un viñedo plantado en vaso en 1950 sobre suelos arcillocalcáreos. La viticultura que se practica es ecológica de muy baja intervención. La **fecha de vendimia** fue el 28 de agosto de 2018.

En bodega ella uva se despalilló completamente dejándola macerar con sus pieles durante 96 horas, justo para buscar un perfil de vino *brisado*, tan característico de algunos vinos tradicionales de Tarragona. Las levaduras son autóctonas (pie de cuba del mismo viñedo). Una vez prensado, el mosto terminó la fermentación en un depósito de acero inoxidable siendo trasegado a continuación a dos barricas usadas de madera de castaño de 300 litros. El vino **se embotelló** el 19 de junio de 2019. Se filtró suavemente antes de embotellar.

Analítica: Alcohol: 12,00 % vol. AT: 4,2 g/l. PH: 3,7. SO2 libre: <10mg/l. SO2 total: 38 mg/l.

El proyecto Encuentros/Encontres:

- Encuentros #1 Xurxo. 2013. Albariño de Cambados, en Rías Baixas.
- Encontres #2 Fredi. 2014. Garnacha y cariñena de Torroja, Priorat.
- Encuentros #3 Bea. 2015. Verdejo de La Seca, Castilla y León.
- Encontres nº4 Eloi. 2016. Mantonegro, callet y monastrell de la tierra de Mallorca.
- Encontres #5 Silice. 2017. Mencía y garnacha tintorera de La Ribeira Sacra.
- Encontres #6 Oriol i Marc. 2018. Macabeo de Tarragona.

