

SANMARTÍ 1018

Macabeu Picapoll

Anyada 2017

D.O. Pla de Bages

Varietats: 53% Macabeu, 47% Picapoll

Vinificació: Veremat a mà, en caixes entre el 4 i el 16 de setembre i refrigerat ja a la vinya. Amb la verema freda, s'ha fet el derrapat i una segona selecció gra a gra, per tal d'eliminar qualsevol gra malmès. Tot seguit el raïm s'ha recepcionat a la premsa on s'ha portat a terme el procés de cryomaceració durant sis hores, per tal d'extreure tot el potencial de cada varietat. Acabada la cryomaceració s'ha fet un desfangat estàtic, i el most net i les borres blanques més fines, s'han fermentat en dipòsits d'acer inoxidable (un 20% en barriques) a baixa temperatura, al voltant de 14°C, per tal de preservar tots els matisos revelats en la fermentació. Un cop fermentats el vi s'ha criat sobre les seves lies, que han estat posades en suspensió mitjançant bâtonnages setmanals, durant tres mesos. Assolint el seu punt òptim de cria s'ha clarificat, estabilitzat i filtrat molt suaument, per tal de preservar cada un dels valors assolits en cada etapa.

Nota de tast: Color groc pàl·lid amb reflexes daurats. En aroma destaquen les notes cítriques, amb una component d'aranja i taronja sanguina que coqueteja entre la frescor i l'especciat amarg com a caràcter bàsic de les nostres vinyes de Picapoll. En evolució apareixen la fruita blanca envoltada de sensacions més dolces i madures de les vinyes velles de macabeu, fins a fondre's amb les notes de fruita seca (orellana) i herba aromàtica (camamilla) que es troben de manera singular en els nostres vins blancs.

En boca el nervi i la tensió va a cavall de la Picapoll, mentre que la dolçor i les notes almivarades venen donades per la Macabeu i la cria sobre lies. El seu pas en boca ve marcat per la fluïdesa i frescor d'una acidesa que refresca i en marca l'estructura, reforçant les notes cítriques. El final és ple i gras, acollint l'acidesa sobre la dolçor de la cria, destacant-ne la fruita blanca i les notes de plantes aromàtiques.

Grau alcohòlic 13 ; **Acidesa total** (gr. tartàric /litre) 5.0

Es recomana airejar-lo i servir-lo entre 6 i 9 °C. Degut al mínim filtrat, pot presentar precipitacions.

Del Sanmartí 1018 Macabeu/Picapoll 2017 s'han embotellat 3400 ampolles

