



# VILA CLOSA

## BRISAT



### LOCALITZACIÓ

*País:* Espanya

*Denominació d'origen:* Terra Alta

*Centre d'elaboració:* Batea



### VARIETATS

Macabeu 100%



### VINIFICACIÓ

Fermentació amb pells durant vint dies i amb una posterior criança en botes de roure francès amb les seves lies.



### CRIANÇA

Entre 10 i 12 mesos de criança en botes de roure francès amb "bâtonnages" periòdics

## FITXA DE TAST



### DESCRIPCIÓ

D'una varietat tan arrelada a la nostra terra com és el Macabeu, una elaboració que evoca la manera de treballar amb la que es feia temps enrere. Fermentat amb pells a temperatura controlada, i una posterior criança en fusta fanaquest brisaT, un blanc que volia ser negre.



### TAST

De color groc daurat suau. En nas trobem aromes a fruits secs i herbes seques. En boca és intens, amb un punt lleugerament amargant que fa que allargui el postgust. Un vi llarg rodó i molt gastronòmic.