



# VILA CLOSA

## BRISAT



### LOCALIZACIÓN

*País:* España

*Denominación de origen:* Terra Alta

*Centro de elaboración:* Batea



### VARIEDADES

Macabeo 100%



### VINIFICACIÓN

Fermentación con pieles durante veinte días y con una posterior crianza en botas de roble francés con sus lias.



### CRIANZA

Entre 10 y 12 meses de crianza en botas de roble francés con "bâtonnages" periódicos

## FITXA DE TAST



### DESCRIPCIÓN

De una variedad tan arraigada a nuestra tierra como es el Macabeo, una elaboración que evoca la manera de trabajar con la que se hacía tiempo atrás. Fermentado con pieles a temperatura controlada, y una posterior crianza en madera hacen este orange, un blanco que quería ser negro.



### CATA

De color amarillo dorado suave. En nariz encontramos aromas en frutos secos y hierbas secas. En boca es intenso, con un punto ligeramente amargando que hace que alargue el postgusto. Un vino largo redondo y muy gastronómico