



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 frances 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 fan aquest 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.