



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