

LA MALBESA



Anyada

2025

Varietats

Macabeu · Xarel·lo
(plantades als anys quaranta)

Producció

700 ampolles

Criança

4 mesos en barrica de castanyer

Temperatura de servei

Entre 12 i 16 °C

Dades tècniques

Alcohol: 11,5 % vol.

pH: 2,90

Sulfurs totals: 40 mg/L

MARIDATGE

Vi gastronòmic ideal per a plats amb textura. Combina molt bé amb arrossos de verdures o de muntanya, peixos al forn, bacallà, carns blanques i plats amb bolets. També és una bona opció per poma al forn, un pa de pessic suau o fruits secs torrats.



FITXA TÈCNICA

LA VEREMA 2025

La verema 2025 ha estat un punt d'inflexió. Després de tres anys marcats per una sequera dura i continuada, les pluges de primavera van permetre al cep recuperar-se. L'estiu, calorós però amb poca humitat, va garantir una sanitat excel·lent del raïm. El resultat és una fruita neta, expressiva i amb una qualitat que feia temps que no es donava. El 22 d'agost, dia de la collita, va ser clau per reflectir tot el seu caràcter i qualitat.

ELABORACIÓ

Vi de mínima intervenció. Fermentacions lentes gracies al control de temperatura que han permès a la fruita extreure totes les aromes i textures típiques de les varietats.

Una part del macabeu ha fermentat i reposat durant quatre mesos en una barrica de castanyer, obtenint notes lleugerament torrades i cremoses, aportant al vi volum, complexitat i un caràcter profund i singular, sense perdre frescor ni precisió.

És un vi amb una alta capacitat de guarda, que amb el temps podria presentar una lleugera sedimentació natural.

SENSACIONS

Vi blanc delicat i expressiu, amb una nas marcada per la fruita blanca madura i notes florals fines. Hi apareixen subtils records torrats i cremosos provinents de la barrica de castanyer, que s'integren amb elegància amb el caràcter varietal del macabeu.

De textura sedosa i una acidesa ben integrada que li aporta equilibri i llarg recorregut. El final és persistent, amb records de fruita, fusta fina i una sensació envoltant que convida a beure'l amb calma.