

TERRA DE NINGÚ WINES

Macabeu

Un vino natural gastronómico.



BODEGA

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Todos sus vinos son naturales.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Conca de Barberà.

VITICULTURA: Biodinámica.

TIPO: Blanco natural.

VARIETADES: 100% Macabeo.

SUELO: Calcáreo.

VINIFICACION: Practica terapias homeopáticas. Despalillado, prensado, vinificado en diferentes tinas de acero inoxidable y fibra de vidrio. Saca las lías a mano. Decanta de forma natural con trasvaso de un depósito a otro. Sin filtrar.

CRIANZA: Un año en depósito antes de embotellar y crianza en botella.

MARIDAJE: Arroces, humus, pescados al horno, carnes blancas en salsa.

NOTA DE CATA

Blanco intenso y complejo con aromas de olivas verdes maduras. Combina frescor y calidez. Delicado en nariz con una boca potente y amplia. Final largo.