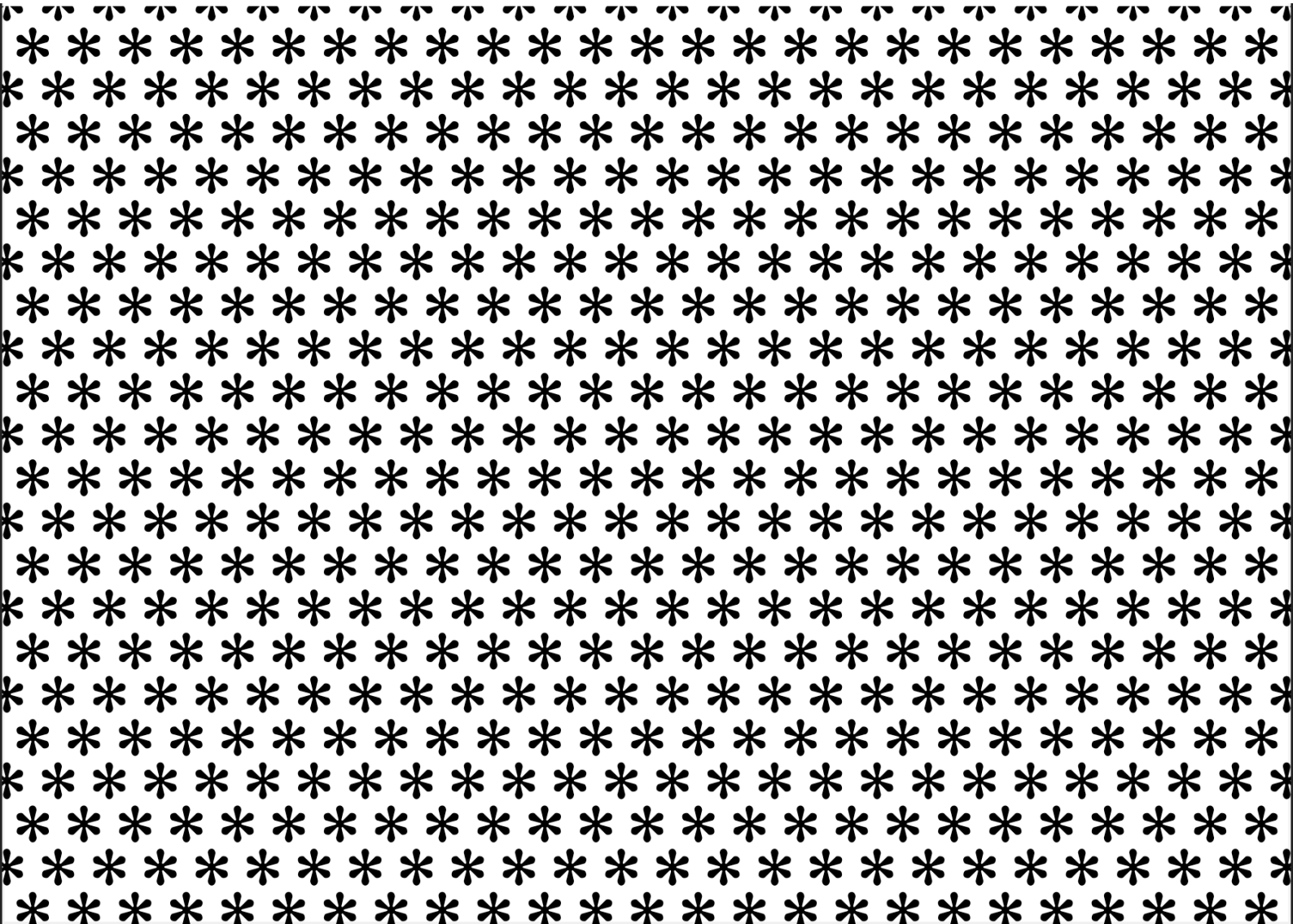
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Heus* Blanc
Del relato periodístico al literario

Concepto: Expresivo y joven vino blanco de variedades tradiciones - Macabeo, Garnacha blanca y Moscatel de color amarillo con notas verdosas, brillante. Elevada intensidad aromática donde destacan las frutas blancas, las flores y los cítricos. En boca se presenta equilibrado, ágil, con acidez pronunciada, postgusto agradable y muy fresco. Excelente para acompañar quesos frescos y tiernos, de cabra o vaca, así como pescados, mariscos y frutos de mar en general.

Elaboración: Vendimia manual. Selección manual de la uva en bodega, despalillado y prensando sin maceración. El mosto escurrido y del primer prensado, fermentó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificación, filtrado y estabilización antes de embotellar.

Envejecimiento: Sense criança.
Composición: Macabeo (Viura), Garnacha blanca, Moscatel
Origen: Garnacha 20 años, Macabeo y Moscatel de más de 60 años.
Certificaciones: Producción Ecológica certificada.
Características de la añada: Muy seca y cálida.
Graduación: 13% vol.
Producción: 15.500 botellas.

Notas de cata: Color amarillo con notas verdosas, brillante. Elevada intensidad aromática donde destacan las frutas blancas, las flores y los cítricos. En boca se presenta equilibrado, ágil, con acidez pronunciada, postgusto agradable y muy fresco.

Maridaje: Vino para tomar a copas buen aliado de quesos de pasta blanda o frescos, cremosos y de cabra o vaca; pescados, mariscos y frutos de mar en general.

Envase: Bordelesa esfera.
Cierre: Corcho natural.
Presentaciones disponibles: Botella de 75 cl. Cajas de 6 de 75 cl.

Análisis de la añada:

pH: 4.2	**Acidez:** 2	**SO2 libre:** 15 mg/l
SO2 total: 75 mg/l	**Azúcares:** —	

*la vinyeta
Carretera de Mollet a Masarac - 17752 Mollet de Peralada - Alt Empordà, Spain - celler@lavinyeta.es - (+34) 647 748 809

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es