



VARIETADES

60% Chardonnay, 40% Macabeo

PURAVIDA

ZONA Y VIÑEDOS

Vino elaborado en la DO Costers del Segre, sobre suelos calcáreos, de poca profundidad y textura arcillo-limosos. Zona de clima continental, de inviernos fríos y veranos calurosos. Pluviometría baja, alrededor de los 350 mm por año. Producción de 5000 kg/ha para el Chardonnay y 6000 Kg/ha para el Macabeo

ELABORACIÓN

Uvas refrigeradas a 4°C durante una noche para su proceso al día siguiente, protegiendo así de oxidación y además favoreciendo la extracción aromática de la piel. Corta maceración pelicular, 4 horas, previa al prensado.

Las dos variedades son elaboradas por separado, al ser la Chardonnay mucho más temprana que la Macabeo, pero con un mismo estilo de vinificación, fermentando los mostos con una ligera turbidez, que favorece la toma de complejidad, volumen y expresión de las uvas y la tierra en el vino.

Una vez los vinos fermentados, se procede al cupaje de las dos variedades, manteniendo en suspensión las lías durante ocho meses. Durante este tiempo, se le añaden las lías procedentes de los vinos jóvenes de la bodega, aportando aún más sensación de grasa y volumen a nuestro vino. Durante los últimos tres meses, marzo-abril, un 20% del vino pasa a criarse en barricas de roble francés, de tostado suave. Esta operación responde a la voluntad de aportar una ligera estructura al vino que le dará argumentos de protección tanto de reducción como de oxidación durante su vida en botella. Esta compleja crianza envuelve el núcleo del vino formada por una acidez vibrante, seria que mantiene el frescor y la tensión de la fruta, Pura Vida.

CATA

Color amarillo con reflejos paja.

Aromas despertando maduros, de fruta blanca (manzana) almizcle y toques ligeramente florales. En apertura las notas cítricas (limón, pomelo) impulsan un conjunto complejo y potente de larga evolución, sobre fondos de orejón y lavanda.

En boca el trabajo de lías ofrece una buena sensación de grasa, que equilibra una buena estructura ácida, fresca y viva, que rejuvenece la boca.

En su paso por boca las sensaciones de fruta blanca y cítricos dominan, fundiéndose en el recuerdo con las notas de hierbas aromáticas.