

Sifer Wines

Goreti Traditional Macabeo | 2018
VIN0245-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	MACABEO
COLORE	Bianco
TIPOLOGIA	Bolla
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	12.00



Vinificazione e Affinamento

Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.

Descrizione Vino

Questa piccola azienda familiare produce vini naturali coltivando 4 ettari di terreno con due sole varietà: macabeo per le uve a bacca bianca, e garnacha o grenache per le uve a bacca nera. A guidarla è la famiglia Orengo Ferreira, che potendo contare su un luogo vocato, con caratteristiche geologiche e climatiche di grande potenzialità, produce vini fermi e spumanti di spiccata espressività varietale e territoriale. Ci troviamo a Calaceite, circa un centinaio di chilometri a ovest di Tarragona. Le vigne vegetano su terreni sabbiosi e limosi, con una buona percentuale di argilla. Il clima continentale, che comporta spiccate escursioni termiche tra giorni molto caldi e notti fresche, favorisce la maturazione di uve sane, di marcato slancio aromatico, e dall'impronta alcolica accentuata. Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.



ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com