

NVDE MACABEU 2022 CIMENT

El coneixement i el desig d'aprendre ens fan ser cada cop més inquiets a l'hora d'elaborar vins. Les ganes d'experimentar conjuntament amb els Thunder Winemakers ens han portat a crear NVDE (de l'anglès nude: despullat, nuu, sense maquillatge). Elaborat amb les mans.

SITUACIÓ DE LA FINCA

Municipi: Albiniana, Baix Penedès (Tarragona)

Edat vinya: +30 anys

Superfície: 0.50 ha

Orientació: N - S

Alçada (msnm): 210 m

Verema: 05/09/2022.

Elaboració: Veremat el dia 5 de setembre. Després de una premsada suau i un lleuger desfangat, el most flor va passar, a mitja fermentació, en un dipòsit oval de ciment, sense adició de llevats (llevat indígena únicament). Un cop acabada la fermentació va realitzar una criança sobre les seves pròpies mares (casi 7 mesos en total). Vinificació de mínima intervenció (llevat indígena, sense estabilitzar, sense sulfits). Pot produir sedimentació natural.

Embotellat: maig del 2023.

Producció total: 1900 ampolles de 75 cl.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 12,6% vol.

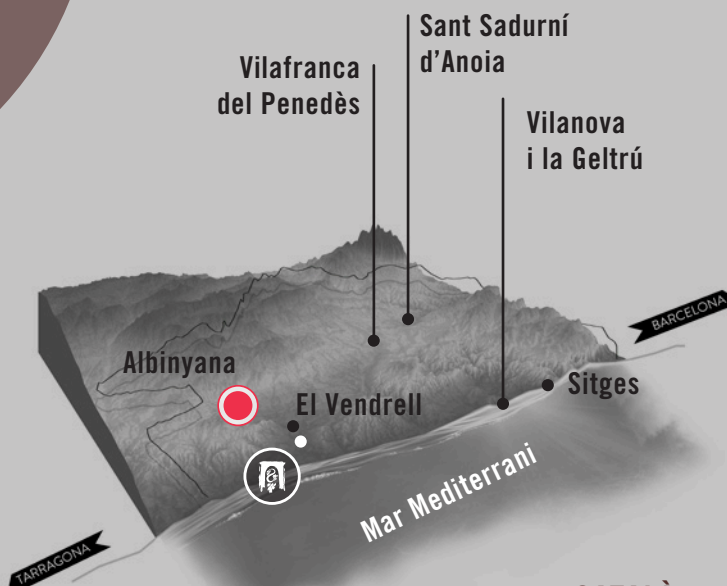
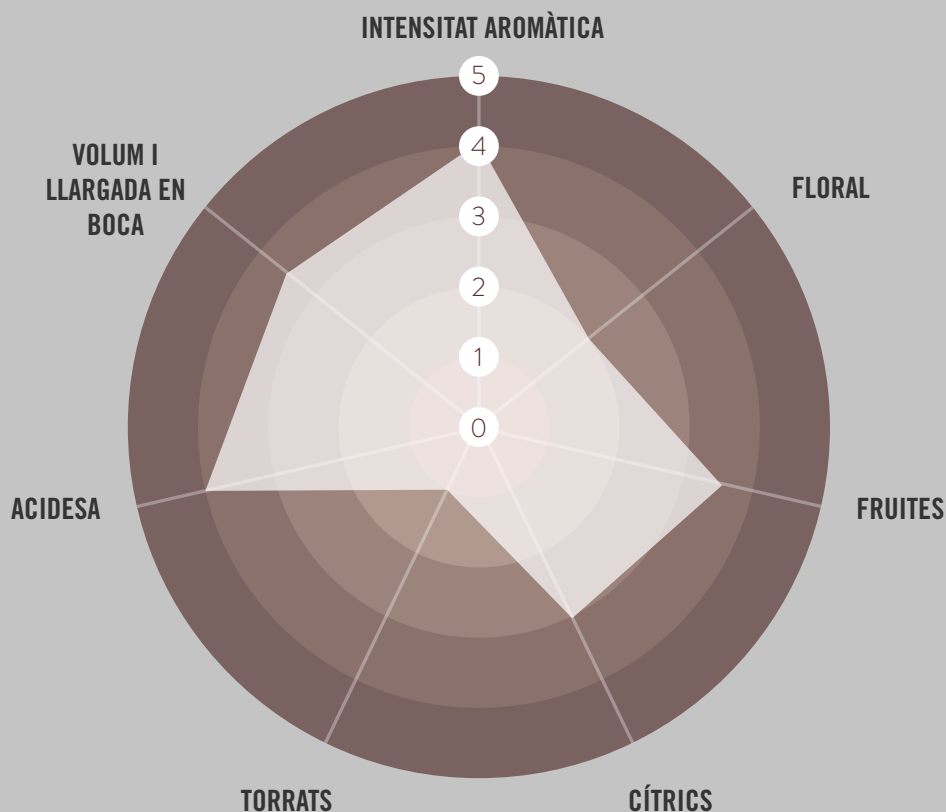
Acidesa Total Tartàrica: 5,2 g/L

Acidesa Volàtil: 0,85 g/L

pH: 3,29

Sucres Residuals: 0,5 g/L

SO₂ Total: 12 ppm



NVDE MACABEU 2022 CIMENT

El conocimiento y el deseo de aprender nos hacen ser cada vez más curiosos cuando elaboramos vinos. Las ganas de experimentar conjuntamente con los Thunder Winemakers nos han llevado a crear NVDE (del inglés nude: desnudo, sin maquillaje). Elaborado con las manos.

SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: Albinyana, Baix Penedès (Tarragona)

Edad viñedo: +30 anys

Superficie: 0.50 ha

Orientación: N - S

Altura (msnm): 210 m

Vendimia: 05/09/2022.

Elaboración: Vendimiado el día 5 de Septiembre. Tras una prensada suave y un ligero desfogado, el mosto flor pasó, a fermentación, a un depósito oval de cemento, sin adición de levaduras (salvo indígena únicamente). Una vez terminada la fermentación realizó una crianza sobre sus propias madres (casi 7 meses en total). Vinificación de mínima intervención (levadura indígena, sin estabilizar, sin sulfitos). Puede producir sedimentación natural.

Embotellado: Mayo del 2023.

Producción total: 1900 botellas de 75 cl.

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 12,6% vol.

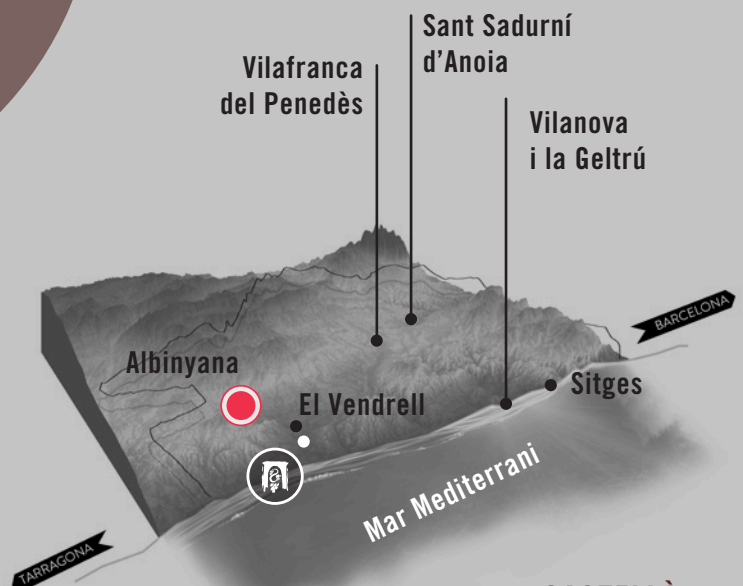
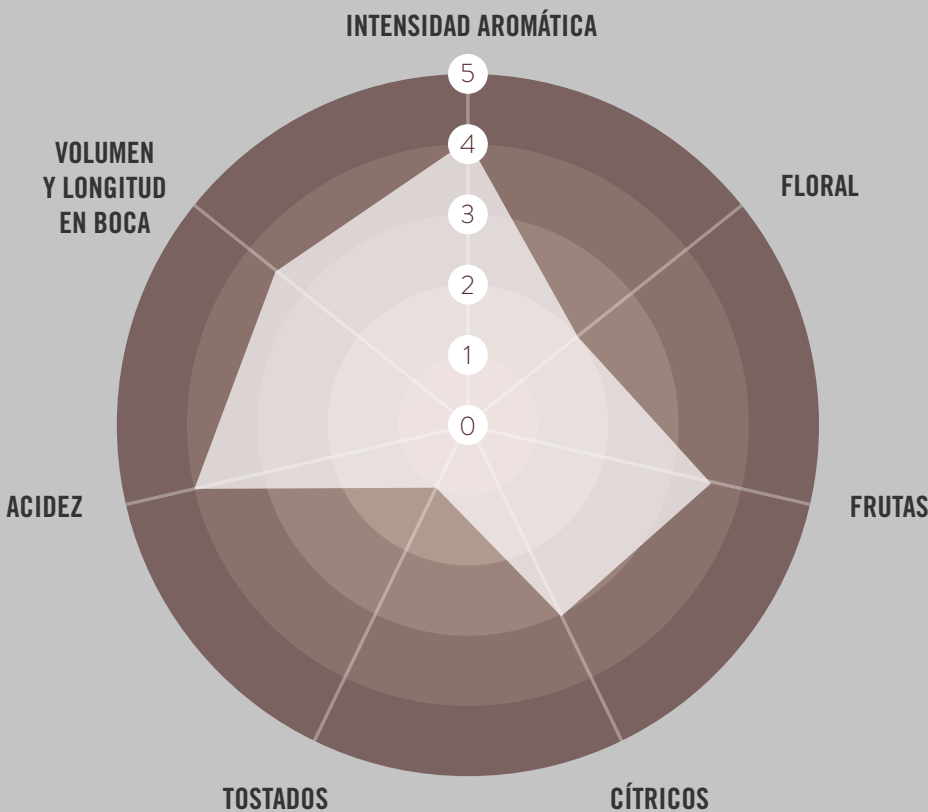
Acidez Total Tartárica: 5,2 g/L

Acidez Volátil: 0,85 g/L

pH: 3,29

Azúcares Residuales: 0,5 g/L

SO₂ Total: 12 ppm



NVDE MACABEU 2022 CIMENT

The knowledge and the desire to learn make us become increasingly curious when we make wines. The desire to experiment with Thunder Winemakers has led us to create NVDE (from English nude: nu, without makeup). Made with hands.

VINEYARD SITUATION

Region: Albiniana, Baix Penedès (Tarragona)

Vineyard age: +30 anys

Area: 0.50 ha

Orientation: N - S

High (masl): 210 m

Harvest: 05/09/2022.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12,6% vol.

Total Tartaric Acidity: 5,2 g/L

Volatile Acidity: 0,85 g/L

pH: 3,29

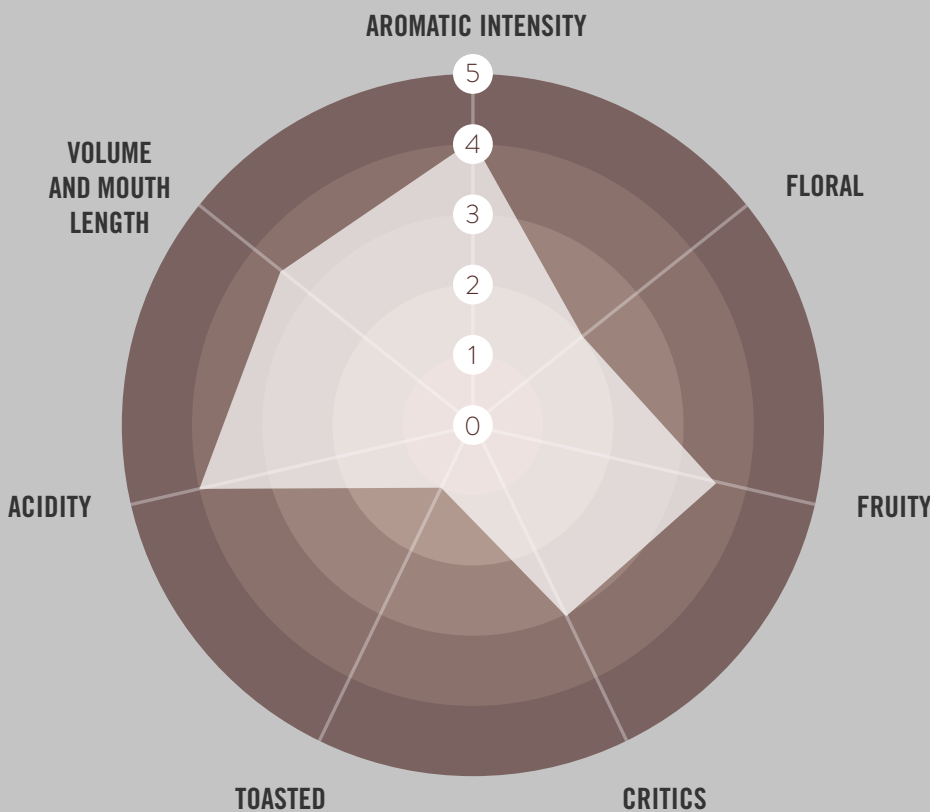
Residual Sugars: 0,5 g/L

Total SO₂: 12 ppm

Winemaking: Harvested on September 5. After a gentle pressing and a slight demisting, the flower must was transferred, at half fermentation, to an oval cement tank, without the addition of yeasts (only indigenous yeasts). Once the fermentation was finished, it aged on its own mothers (almost 7 months in total). Minimal intervention vinification (indigenous yeasts, not stabilized, no sulfites). Can produce natural sedimentation.

Bottling date: May 2023.

Total production: 1900 bottles 75 cl.



VOLUME
AND MOUTH
LENGTH

ACIDITY

TOASTED

CRITICS

FLORAL

FRUITY

