

Carlania / Macabeu Trepat 2018

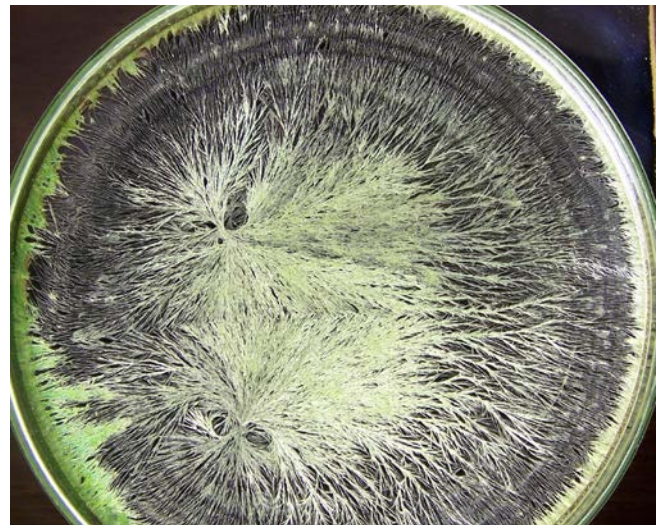
CONCLUSIONES

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

En conclusión

- Todo se ha realizado perfectamente en términos de necesidades percibidas durante la vinificación. La fecha de cosecha optimizó los resultados y permitió el acceso a un vino denso, expresivo e inconfundible, mientras que la uva mostró cierta debilidad de su sistema inmune.
- El trabajo enológico tuvo un gran peso para que el vino se configurara completamente sin perder sus facultades. Es muy organizado, sensible y muy intenso a nivel aromático.
- Las energías vitales innatas se han trabajado para preservar las fortalezas adquiridas en la vinificación y el conjunto está en completa armonía en la apertura de la botella.
- Trabajar con cuidado y dulzura ha sido un gran beneficio para su textura y potencia. La temperatura es el factor más sensible de este vino que evoluciona entre las frutas carnosas y las flores y debe permanecer en su ligereza inicial para configurarse a largo plazo. No falta nada al abrir la botella. Un hermoso desarrollo de la variedad de uva y un buen vino, ¡bravo!

