

# Carlania / Macabeu Trepapat 2018

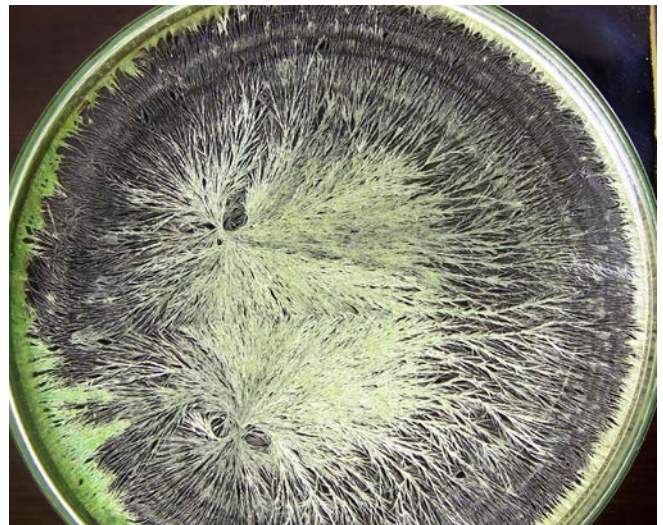
## CONCLUSIONS

### ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPELLE / Empresa: Oenocrystal (França)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

#### En conclusió

- Tot s'ha realitzat perfectament en termes de necessitats percebudes durant la vinificació. La data de collita va optimitzar els resultats i va permetre l'accés a un vi dens, expressiu i inconfusible, mentre que el raïm va mostrar certa feblesa del seu sistema immune.
- El treball enològic va tenir un gran pes perquè el vi es configurés completament sense perdre les seves facultats. És molt organitzat, sensible i molt intens a nivell aromàtic.
- Les energies vitals innates s'han treballat per preservar les fortaleses adquirides en la vinificació i el conjunt està en completa harmonia en obrir l'ampolla.
- Treballar amb cura i finor ha estat un gran benefici per a la seva textura i potència. La temperatura és el factor més sensible d'aquest vi que evoluciona entre les fruites carnoses i les flors i ha de romandre en la seva lleugeresa inicial per configurar-se a llarg termini. No manca res en obrir l'ampolla. Un bell desenvolupament de la varietat de raïm i un bon vi, ¡bravo!

