



MALONDRO

MALONDRO BLANC 2015

Elaboració

Malondro Blanc, és un vi elaborat amb dues varietats autòctones, Garnatxa Roja i Macabeu. La Garnatxa Roja pertany a una vinya totalment aïllada en mig del bosc, situada en un indret de la vila de Siurana, a una alçada de quasi 800 metres. Es tracta d'una varietat força peculiar, ja que té la pell rosada quan està completament madura, i és aquesta qui dona el punt diferencial de la resta de vins blancs de la zona. D'altra banda trobem el Macabeu, situat en una zona més freda de Cornudella de Montsant, a la finca anomenada "El Clot".

Les vinyes es conreen amb el màxim de respecte i de forma sostenible, cuidant l'equilibri medi ambiental i seguint tècniques de viticultura ja utilitzades pels nostres avis, a fi d'aconseguir mantenir l'equilibri entre la planta i el sòl, així com amb la fauna i flora autòctones.

El raïm es va veremar la primera setmana d'octubre, quan vàrem assolir el punt òptim de maduració que consideràvem necessari.

La verema es fa a mà en caixes de 15 kg, es desrapa i es trepitja molt poc, i seguidament es macera en un dipòsit amb neu carbònica durant unes hores, a fi d'extreure'n les aromes emmagatzemades a la pell.

Es premsa lleugerament en una premsa vertical, que respecta molt el raïm, d'on s'obté el most flor, deixant-lo reposar 48 hores amb fred. A partir d'aquí, es procedeix al desfangat, i es deixa que fermenti al llarg de 20 dies.

Una part del most (30%) fermenta en bóta de roure de 800 litres, on romandrà 3 mesos de criaça, mentre la resta ho farà en dipòsit inoxidable on es mantindrà en contacte amb les seves pròpies mares durant 6 mesos.

Alcohol: 13,5% vol
ATT: 5,5 gr/l

Nota de Tast

Vi blanc, d'aspecte net i lluent, lleugerament daurat, donat pel color de la pell de la varietat predominant que és la Garnatxa roja.

En primer nas, és un vi net i franc d'aromes, d'intensitat mitjana i complexitat alta.

En segon nas, destaquen els aromes afruitats i molt frescos, on apareixen notes minerals combinades amb fruites exòtiques cop pinya i préssec, acompanyat de lleugers tocs florals, tot recordant el perfil aromàtic balsàmic del mediterrani.

En boca, l'entrada és força agradable, amb bona estructura i una frescor que acompanya el vi en el seu pas pel paladar, i que continua present en el post gust, on es mantenen els records de fruites i un lleuger punt salí.

montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

CELLER MALONDRO, S.L.

C/Miranda, 27 * 43360 Cornudella de Montsant * Tarragona

Tel +34 93 274 38 72 // +34 618 05 13 32

www.malondro.es * mail: comercial@malondro.es

