VINOS NATURALES

Ó CLUB DE VINOS

EL CERCLE MACABEO 2023

Elaborador: Celler Mas Gomà
Zona: D.O. Penedés
Variedad: Macabeo

Viñedos:
100% Macabeo
Único viñedo de Macabeo
Procedente de la finca familiar
Cosecha 2023
Agricultura ecológica con principios biodinámicos
Terreno argilocalcareo
Bajos rendimientos de producción
Cosechado a mano, selección uva por uva

Elaboración:
Prensado directo
Fermentación espontània
Sin sulfitos añadidos
Sin filtrar, sin clarificar
Varios meses de crianza en botella
Al degüelle, se deja una fracción de lías.

Maridaje:
Pescados azules, mariscos, carnes blancas y quesos frescos

Tª de servicio recomendada:
8-10º

ABR 2023

VINOS NATURALES

Ó CLUB DE VINOS

Joan Manel y Joan VENDRELL

La bodega está dirigida por padre e hijo (Joan Manel y Joan Vendrell) dónde intentan respetar al máximo el esfuerzo en la finca durante el año.

Su filosofía de vida es conseguir la máxima expresión a partir de una uva de gran calidad con la mínima intervención en bodega, sin maquillajes, sin sulfitos. Se deja que las uvas se expresen cada año con naturalidad, sin límites y saliendo del marco mental, probando cada año nuevos experimentos para obtener nuevas expresiones naturales de nuestras variedades autóctonas.

Mas Gomá crean vinos naturales, vinos vivos como hacían sus abuelos, Joan y María hace unas décadas, cuando elaboraban vino en la finca Mas Gomà. Su lema es "*Volver al pasado para construir el futuro*" Cinco generaciones de la familia Vendrell han estado trabajando en la finca Mas Gomà en Les Cabanyes, en medio del Penedès.

En los últimos años se han recuperado varias variedades autóctonas y se ha iniciado la agricultura biodinámica después de muchos años de trabajo en agricultura ecológica. La cultura del esfuerzo está muy presente. Se aplican varios elementos y plantas naturales como el silicio, cola de caballo, el tomillo o la ortiga, entre otros.

El objetivo es trabajar de manera sostenible para dejar a las futuras generaciones un viñedo más sano y un suelo vivo, donde se encuentre toda la biodiversidad y la materia orgánica.

ABR 2023