

# CABALER



**Regió** Anyada **Producció**  
Priorat DOQ 2017 1600 ampolles

**Enòleg**  
Emili Esteve i Roser Amorós

**Varietats**  
50% Garnatxa Blanca  
50% Macabeu



**Vinya**  
Tot el raïm prové d'una sola finca, Mas d'en Corral. Les varietats blanques tenen rendiments baixos (2000 - 3000 kg). La finca està distribuïda en estretes terrasses sobre pendents de més del 10% (en algunes zones s'arriba a pendents del 48%). Les terrasses al costat de el riu Motsant són més espaioses. La finca està orientada Sud-est amb bona exposició solar.

Per obtenir el màxim potencial del raïm, el moment de la verema es determina controlant la maduració i amb degustació del raïm d'acord a la varietat, vinya i estil de vi desitjat.

La verema es fa de forma manual carregant el raïm en caixes de no més de 20Kg.

**Verema 2017**  
la verema de la Garnatxa blanca i del Macabeu va ser a finals d'agost.

**Vinificació**  
Les dues varietats es vinifiquen juntes. Es derrapa el raïm i lleugeramet triturat dins la premsa, es deixa macerar amb les pells unes hores abans de ser premsat per passar a la tina d'acer inoxidable. Un cop el most està assentat comença la fermentació amb llevats comercials seleccionats. Part del most passa a barriques de 300 l de roure i castanyer on continua el procés de fermentació. La resta continua a la tina per tal de mantenir la frescor del vi. Diariamet es realitza un parell de batonage amb les lies per tal d'aportar greix, volum, untuositat...

**Nota**  
La zona càlida marca l'estil. És un vi fresc i aromàtic. Fruita blanca, flor i mineralitat.

## Analítica

Alcohol	Acidesa	Sucre residual
14 % vol	7,3 g/l	0,62 g/l

