

EL TÒFOL

D'una de les parcel·les més especials de L'Enclòs neix aquest macabeu de marcada personalitat. El Tòfol, una parcel·la de vinyes velles treballada amb biodinàmica, dóna com a fruit el raïm amb el que s'elabora aquest vi. El treball amb les mares s'ha unit a l'elegància de la varietat per donar com a resultat un macabeu estructurat i amb molts matisos.

L'origen: Torrent de la Font de Jui – Sant Sadurní

La varietat: Macabeu. 12%.

La vinya: Plantada el 1969 a 200 metres d'altura sobre un sòl argilós - llimós, la vinya del Tòfol està orientada a l'est. Aquesta parcel·la de poc més d'una hectàrea és propietat de l'Enclòs, i es treballa amb agricultura biodinàmica.

L'elaboració: Els raïms van ser veremats el 13 de setembre, dia flor. Es va realitzar una maceració amb les pells durant unes hores abans del premsatge, del que es va obtenir una extracció del 60%. La fermentació va tenir lloc de forma espontània. A mitja fermentació es va transvasar a bótes de diversos usos de 300 litres. El bastonejament es va realitzar de manera setmanal. Criança de 9 mesos.

El vi: El macabeu del Tòfol és particularment aromàtic, mostrant la frescor i l'elegància pròpies de la varietat unides a les notes característiques de la criaça. Va ser embotellat el sis de juliol de 2020, dia flor.

Producció limitada de 2.500 ampolles.

