

NADAL VINAGRE DE VEREMA TARDANA

El vinagre que redefineix l'excel·lència

Collita pròpia · Solera de 15 anys · Sense aditius

Hi ha descobriments que només arriben si es mira amb prou atenció. Tot va començar amb la collita del 1998, la primera de botrytis noble. La fracció del premsat que ve després del most flor tenia un potencial extraordinari, però no per al vi dolç que buscàvem. En vam guardar mostres, les vam analitzar, i vam entendre que aquell raïm demanava un altre destí: un vinagre agredolç natural, sense sulfits ni colorants, criat en solera durant més de quinze anys.

ELABORACIÓ

El Macabeu de verema tardana de la parcel·la La Segarra, collit en el punt de màxima concentració de sucres, és el protagonista d'aquest vinagre singular. El procés d'elaboració, genú de Nadal, permet obtenir un vinagre natural amb prop de 200 grams de sucre per litre, fruit exclusivament de la dolçor que el sol concentra en el raïm. Una criança de més de quinze anys en botes de roure de 300 litres mitjançant el sistema de soleres culmina en allò que pocs productes poden reclamar: una excel·lència que es redefineix a si mateixa amb el pas del temps.

NOTA DE TAST

D'un to caoba brillant amb reflexos ambrats, fruit de més de 15 anys de criança en soleres. En nas és intens i complex, on la fruita confitada i els records de fusta noble es fonen amb la punyent vivacitat acètica. En boca desplega l'agredolç pur que el defineix: l'acidesa i la suavitat es fonen en un sabor inconfusible, on la força del vinagre artesanal i la dolçor del raïm de verema tardana troben un equilibri admirable. Un vinagre seductor amb un final llarg que convida a transformar qualsevol plat.



Verema
manual



Collita i elaboració
pròpia



Viticultura
de secà i ecològica



Macabeu de
verema tardana



Soleres
de 15 anys



Nadal
DES DE 1943

FINCA NADAL DE LA BOADELLA des de 1510

Finca única de 100 hectàrees de vinya que envolta la masia familiar, el celler i la cava facilitant l'elaboració de tots els nostres vins i el conreu de les vinyes. La textura franc-argilosa i una topografia plana, faciliten la retenció d'aigua de pluja i la pràctica d'una viticultura de secà que extreu el millor de cada una de les varietats històriques de raïm. Un microclima especial, amb temperatures mínimes baixes durant els mesos de juliol i agost, ajuden a completar una maduració òptima.

100% Macabeu

Vinyes: La Segarra, Trasses i Anterina

Soleres: 15 anys

Barriques: 300L roure Allier

Sucres residual: 184 g/L

Grau acètic: 7% vol.

Format: 25 cl

SENSE ADITIUS.
NO CONTÉ SULFITS NI COLORANTS.