

# mac



## **MAC**

Vino blanco de maceración carbónica y semibrisado

## **ZONA VITÍCOLA**

Sin D.O. zona Manchuela

## **VARIEDAD**

Macabeo 100%

## **SUELOS Y VIÑEDO**

Viñedo viejo de la variedad Macabeo. Su suelo es arcillo calcáreo y se encuentra en lo alto de un pequeño cerro de ligera pendiente y con orientación oeste. Asoma la piedra caliza y también podemos encontrar piedras angulosas en la superficie.

## **ELABORACIÓN**

Se trata de una elaboración de pseudo-maceración carbónica, de mínima intervención. Los racimos enteros se encuban directamente durante la vendimia en depósitos de 1000L. Sólo pisamos los racimos de la base para que la fermentación se inicie lo más rápidamente posible y los racimos estén protegidos por el propio gas carbónico generado durante la fermentación. El depósito queda cerrado y se deja sin tocar durante 21 días. Se descuba, se despalilla y se prensa para finalizar la fermentación en acero inoxidable. La crianza se realiza también en acero inoxidable y en damajuanas de 54L.

## **¿POR QUÉ GRATIAS?**

...gratias nace como un agradecimiento a todas las personas que nos han ayudado en nuestras vidas enológicas a hacer realidad nuestro sueño: elaborar nuestro propio vino. Todos son familia, amigos, compañeros, profesores, maestros..., de los cuales tenemos recuerdos muy importantes y valiosos.

## **VINO ÉTICO**

Significa para nosotros elaborar un vino

que se cultiva, se elabora y se vende, desde el respeto, la honestidad, la felicidad y la ilusión de los que trabajan con nosotros y de los que consumirán el vino. Desarrollamos un proyecto responsable, consciente y respetuoso con lo social y el medio ambiente.

## **¿POR QUÉ MAC?**

MAC es la abreviatura de "macabeo" y la manera en la que nosotros identificamos en bodega la forma de elaborar "maceración".

El símbolo de la "Q" identifica la sorpresa que nos dimos al probar por primera vez este vino, al dejarnos perplejos y sin poder asemejarlo con nada que hubiéramos catado ni elaborado antes. Pura expresión de la frescura del Macabeo.

## **CATA Y GASTRONOMÍA**

Cata: Vino de color ambarino por la ligera maceración durante la fermentación. Nariz muy fresca, cítrica, recuerda a la hierba recién cortada y a la naranja exprimida. En boca tiene un paso largo, muy vibrante y de generosa acidez. Gastronomía: Vino para tomar con frutos secos, salazones y buenas conversaciones.

***Este vino es apto para veganos y vegetarianos***

## **Bodegas Gratias Familia y Viñedos**

Calle A, 12, 02200  
Casas Ibañez  
Albacete, Spain  
T +34 676 599 583  
+34 722 331 730  
ana@bodegasgratias.com  
www.bodegasgratias.com



# gratias