



Micalet 2024

Tipo de uva: Tortosí, Trepadell, Malvasía, Merseguera, Palomino y otras.

Crianza: 9 meses en depósito de hormigón y fudre de 600 litros

Alcohol: 12,5%

pH/acidez: 3,1 / 5,9

Azúcar residual: 0,2 g/l

Fecha de embotellado: Mayo 2025

Producción: 2400 botellas



JAVI REVERT · VITICULTOR

Inmerso en la montaña, en la falda de la imponente Penya Foradà, se descubre un viñedo de suelos blancos en moderada pendiente, calzadas de piedra seca que mitigan desniveles y viejas cepas de variedades antiguas plantadas directamente en un suelo inmóvil desde cientos de años atrás. Pla del Micalet es una parcela especial, la parcela que transmitió la energía necesaria para impulsarlo todo. Micalet pretende ser fiel reflejo de este paisaje, de esta zona y de las personas que lo elaboramos.

Micalet proviene de una única parcela de 2,5 hectáreas plantada en 1948 con diferentes variedades blancas. Está situada en la falda de la Penya Foradà con una orientación noroeste y a una altitud entre los 730 y los 750



metros. El suelo es arenoso, con rocas muy fracturadas y con mucho carbonato cálcico.

Elaboración

Se realizan dos vendimias. En primer lugar, la parte de la parcela plantada en pie franco, donde las cepas presentan una maduración más adelantada debido a su menor vigor y producción. Unos 10 días después se vendimia la otra mitad de la parcela injertada sobre americano.

El mismo día de la vendimia se encuba sin despalillar en la prensa neumática para realizar un prensado directo. Desfangado estático de 12 horas, y se trasiega a un huevo de hormigón donde se inicia la fermentación de forma espontánea y permanece durante 9 meses sin trasegar.

