La Vinacería

CLUB DE VINOS

septiembre 2026

La Vinacceria

Septiembre 2026

YO MACABEO EXTREMO

VINYA GRAN MACABEO 2019 – viñas centenarias – blanco de larga crianza sobre lías
Tipo: Vino blanco seco
Añada: 2019
Variedad: 100% Macabeo
Viñedo: Vinya Gran
Plantación: aproximadamente 1908
Zona: Penedès
Altitud: 214 metros
Viticultura: ecológica y regenerativa
Crianza: mínimo 12 meses sobre lías
Grado alcohólico: 13,3% vol.
Este vino nace exclusivamente de Vinya Gran, una histórica parcela de Macabeo plantada alrededor de 1908, conducida todavía en vaso tradicional. Más de un siglo de viñedo detrás de un blanco concebido para demostrar hasta dónde puede llegar esta variedad cuando procede de cepas viejas y se trabaja con tiempo y precisión.
La parcela se encuentra en la depresión prelitoral del Penedès, a 214 metros de altitud, sobre un suelo calcáreo, profundo, bien drenado y de textura franca. Se practica una viticultura ecológica y regenerativa, con rendimientos inferiores a 4.500 kg por hectárea.

Vendimia y elaboración
La vendimia se realiza manualmente, seleccionando los racimos y transportándolos en pequeñas cajas de 15 kg. La uva se refrigera ya en el propio viñedo y, una vez en bodega, pasa por una segunda selección.
Todo el proceso de despalillado, estrujado y maceración se realiza protegiendo la uva del oxígeno y utilizando nieve carbónica para mantener una temperatura baja y preservar al máximo su expresión aromática.
La fermentación se divide en dos elaboraciones: el 50% fermenta en barricas de roble francés de grano fino y el resto en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.
Posteriormente comienza uno de los procesos que define verdaderamente este vino: una crianza mínima de 12 meses sobre sus lías finas. La parte criada en barricas de roble de 300 litros recibe batonnage semanal, aportando volumen, textura y complejidad.

Nota de cata
Vista: amarillo intenso y luminoso, con reflejos dorados que anticipan su concentración y crianza.
Nariz: compleja y profunda. Aparecen notas de fruta de pulpa blanca, albaricoque y melocotón, acompañadas de hierbas mediterráneas y recuerdos cítricos. La larga crianza sobre lías aporta matices de levadura y brioche, mientras que la madera suma delicados recuerdos de vainilla, frutos secos, toffee, regaliz e incienso.
Boca: sabroso, denso y estructurado, pero manteniendo un excelente equilibrio gracias a su acidez. El trabajo prolongado sobre lías proporciona una textura envolvente y cremosa. Muy persistente, con un final ligeramente amargo que prolonga extraordinariamente el recuerdo del vino.
Una viña con más de un siglo de historia

Su singularidad comienza mucho antes de llegar a la bodega. Trabajar con una parcela de Macabeo plantada aproximadamente en 1908 significa elaborar a partir de cepas que llevan más de cien años adaptándose al mismo suelo y al mismo paisaje.
Su bajo rendimiento, la profundidad de sus raíces y la posterior crianza sobre lías convierten este vino en una expresión especialmente compleja y gastronómica de una de las variedades históricas del Penedès.

Maridaje
Un blanco con estructura suficiente para ir mucho más allá del aperitivo. Ideal con pescados, zarzuelas, arroces, carnes blancas, guisos suaves e incluso determinadas carnes rojas
.
Servicio
Se recomienda servir entre 9 y 12 ºC.

✨ **Un Macabeo de viñas centenarias que demuestra que los grandes blancos no necesitan variedades exóticas: necesitan un gran viñedo, tiempo y una elaboración capaz de respetarlo.**



La Vinccería

Septiembre 2026

RILLETTES DE CABALLA CON ALGAS BRETONAS

Una delicada crema untable elaborada a partir de caballa cocida y cuidadosamente desmenuzada, combinada con aceite de colza francés y algas bretonas ecológicas.
El toque de alga wakame aporta un elegante carácter marino que acompaña a la caballa sin enmascararla. El resultado es una rillette fresca y equilibrada, de textura cremosa y fundente, con delicadas notas marinas y cítricas.
Una receta de nueva generación, elaborada sin grasa de cerdo y con un contenido limitado de sal, que apuesta por potenciar el sabor natural de sus ingredientes.

¿Cómo disfrutarla?

Perfecta para servir ligeramente fresca y untar sobre pan tostado, crackers o una buena baguette.
Ideal como aperitivo, acompañada de un vino blanco fresco, un espumoso o una cerveza ligera.

✨ **Cremosa, fresca y con un sutil sabor a mar: una forma diferente y muy bretona de disfrutar de la caballa.**



La Vinacería

Premium

Septiembre 2026

KING KONG

Edición limitada de 300 botellas

Añada: 2021
Variedad: 100% Taladrado
Viñedo: más de 80 años
Suelos: arcilla roja y pizarra
Elaboración: mínima intervención y levaduras autóctonas
Crianza: 16 meses en barricas de roble francés de 500 L
Producción: únicamente 300 botellas



King Kong es un vino de colección, nacido de una colaboración con Abadia de Poblet y elaborado exclusivamente en la añada 2021. Forma parte de la segunda edición de los Vinos de Tribut y representa una selección especial de Monkey Say Monkey Do.

Su origen está también ligado a una historia personal. La amistad entre el elaborador y el enólogo Jaume Pujol, surgida de una conexión inmediata y de años de aprendizaje compartido, terminó dando forma a este proyecto excepcional.
Procede de viñedos de más de 80 años, asentados sobre suelos de arcilla roja y pizarra. Fermenta en acero inoxidable con levaduras autóctonas, siguiendo una filosofía de mínima intervención.
En la elaboración se utiliza un 50 % del raspón más lignificado, seguido de una maceración postfermentativa de tres semanas. Finalmente, el vino realiza una larga crianza de 16 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Nota de cata

Vista: de intensidad contenida, con atractivos reflejos violáceos.
Nariz: muy expresiva y fresca. Predominan los frutos rojos —grosella, frambuesa, fresa silvestre y cereza— acompañados de fruta más oscura, como ciruela. Aparece además un interesante componente vegetal que aporta frescura y complejidad.
Boca: destaca por su verticalidad y tensión, características favorecidas por la utilización del raspón. La fruta roja y negra se entrelaza con notas balsámicas y recuerdos de sotobosque mediterráneo, dando lugar a un conjunto fresco, complejo y con personalidad.

Maridaje

Muy versátil en la mesa. Acompaña carnes, pescados y arroces de carne, y resulta especialmente interesante con preparaciones donde destaque el umami.

✨ **Solo 300 botellas de una única añada: un vino nacido de viñas de más de 80 años, de la amistad entre dos enólogos y de la voluntad de crear algo irrepetible.**