



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

100% Xarel·lo 0% SO₂

Elaborat exclusivament amb la varietat Xarel·lo, sense sulfurós afegit, filtrat ni clarificat. Vi natural, autèntic i honest.

Anyada 2019

Varietats: 100% xarel·lo

Tipus de vi: Blanc jove

Finca: Can Almirall

Tipus de sòl: Calcari

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 280m

Rendiment: 5000 kg/ha

Tractaments: segons els paràmetres que regeixen l'agricultura ecològica i biodinàmica.

Producció anual: 4500 ampolles

Envasat: 21/02/2020

Elaboració

Verema: Manual, durant la última setmana de setembre.

Vinificació: Fermentació espontània amb llevats indígenes a temperatura controlada amb llevats indígenes procedents de les vinyes de Castell d'Age.

Dades analítiques

Graduació alcohòlica: 13 %

Acidesa total: 5,3 g/L

Acidesa volàtil: 0,14 g/L

PH: 3,4

Sucre residual: 0,5g/L

Sulfurós total: <10 mg/L

Nota de cata

Vista: Color groc pàl·lid

Nas: Aromes de fruita tropical sobre un fons mineral i herbaci

Boca: Fresc i ampli

Maridatge

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar peixos, una paella marinera, sushi i carns blanques. Servir entre 7 i 10 °C.

