



# CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE

## 100% Xarel·lo 0% SO<sub>2</sub>

Elaborado exclusivamente con la variedad Xarel·lo, sin sulfuroso añadido, filtrado ni clarificado. Vino natural, auténtico y honesto.

Añada 2019

**Varietades:** 100% xarel·lo

**Tipo de vino:** Blanco joven

**Finca:** Can Almirall

**Tipo de suelo:** Calcáreo

**Región:** DO Penedès

**Pluviometria:** 449 l/m<sup>2</sup>

**Altitud:** 280m

**Rendimiento:** 5000 kg/ha

**Tratamientos:** según los parámetros que rigen la agricultura ecológica i biodinámica.

**Producción anual:** 4500 botellas

**Envasado:** 21/05/2020

### Elaboración

**Vendimia:** Manual, durante la última semana de septiembre.

**Vinificación:** Fermentación espontánea con levaduras indígenas a temperatura controlada procedentes de las viñas de Castell d'Age.

### Datos analíticos

**Graduación alcohólica:** 13%

**Acidez total:** 5,3 g/L

**Acidez volátil:** 0,14 g/L

**PH:** 3,4

**Azúcar residual:** 0,5g/L

**Sulfuroso total:** <10 mg/L

### Nota de cata

**Vista:** Color amarillo pálido

**Nariz:** Aromas de fruta tropical sobre un fondo mineral y herbáceo.

**Boca:** Fresco y amplio

### Maridaje

Vino con mucha personalidad, ideal per acompanyar pescados, una paella marinera, sushi y carnes blancas. Servir entre 7 y 10 °C.

