



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

100% Garnatxa 0% SO2

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

Anyada 2018

Varietats: 100% garnatxa

Tipus de vi: Negre jove

Finca: Can Gener

Tipus de sòl: Calcari-Argilós

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 450 l/m²

Alçada: 280m

Rendiment: 5000 kg/ha

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

Producció anual: 4100 ampolles

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: 14 %

Acidesa total: 5,3 g/L

Acidesa volàtil: 0,66 g/L

PH: 3,47

Sucre residual: 0,5g/L

Sulfurós total: <10 mg/L

Nota de cata

Vista: Color intens de cirera picota, amb reflexos robí.

Nas: Aromes de fruita vermella madura i notes làctiques sobre un fons mineral.

Boca: Fresc i ampli.

Maridatge

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar amb entremesos, llegums substancioses, pasta a la napolitana, carns blanques i porc. Servir entre 16 i 18 °C.

