



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

100% Garnacha 0% SO2

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

Añada 2018

Varietades: 100% garnacha

Tipo de vino: Tinto joven

Finca: Can Gener

Tipo de suelo: Calcáreo-Arcilloso

Región: DO Penedès

Pluviometría: 450 l/m²

Altitud: 280m

Rendimiento: 5000 kg/ha

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

Producción anual: 4100 botellas

Elaboración

Vendimia: Manual, durante la última semana de septiembre.

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

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 14 %

Acidez total: 5,3 g/L

Acidez volátil: 0,66 g/L

PH: 3,47

Azúcar residual: 0,5g/L

Sulfuroso total: <10 mg/L

Nota de cata

Vista: Color intenso de cereza picota, con reflejos rubí.

Nariz: Aromes de fruta roja madura y notas lácteas sobre un fondo mineral.

Boca: Fresco y amplio

Maridaje

Vino con mucha personalidad, ideal para acompañar con entremeses, legumbres sustanciosas, pasta a la napolitana, carnes blancas y cerdo. Servir entre 16 y 18 °C.

