



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

100% Syrah 0% SO2

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

Anyada 2018

Varietats: 100% syrah

Tipus de vi: Negre jove

Finca: Can Pujades

Tipus de sòl: Argilós

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 450 l/m²

Alçada: 300m

Rendiment: 5000 kg/ha

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

Producció anual: 2500 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: 13,50 %

Acidesa total: 5,4 g/L

Acidesa volàtil: 0,58 g/L

PH: 3,44

Sucre residual: 0,5g/L

Sulfurós total: <10 mg/L

Nota de cata

Vista: Color púrpura de capa intensa

Nas: Aromes de fruita vermella computada sobre un fons mineral

Boca: Fresc, ampli i amb una gran concentració i cos.

Maridatge

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar amb caça, aromes fumats i barbacoes. Servir entre 16 i 18 °C.

