



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments blanc

Vi singular, dotat d'una gran personalitat, que s'elabora a partir d'una selecció de les nostres vinyes més longeves de la varietat Xarel·lo i de Sauvignon blanc. El raïm es verema en el punt culminant de maduració i d'acidesa.

Anyada 2019

Varietats: 40% Sauvignon blanc i 60% xarel·lo

Tipus de vi: Blanc jove

Finca: Can Gener i Can Aguilera

Tipus de sòl: Calcariargilós i licorella

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 280-310m

Rendiment: 6000 kg/ha

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

Producció anual: 11.900 ampolles

Envasat: 18/02/2020

Elaboració

Verema: Manual, durant la primera quinzena de setembre.

Vinificació: Fermentació espontània amb llevats indígenes a temperatura controlada.

Dades analítiques

Graduació alcohòlica: 12,5 %

Acidesa total: 4,9g/L

Acidesa volàtil: 0,24 g/L

PH: 3,34

Sucre residual: 0,5g/L

Sulfurós total: 41 mg/L

Nota de cata

Vista: Color groc palla.

Nas: Net i ampli, amb aromes de fruites tropicals com la pinya i fruita blanca com el préssec.

Boca: S'expressa fresc, ampli, sedós i persistent.

Maridatge

Molt adequat per acompanyar com aperitiu, amb peixos, marisc i arrossos. Servir entre 7 i 10 °C.

