



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments tinto

Vino tinto joven y fresco elaborado con las variedades garnacha y syrah.

Añada 2018

Variedades: 60% Garnacha y 40% Syrah

Tipo de vino: Tinto joven

Finca: Can Pujades, Can Claramunt y Can Aguilera

Tipo de suelo: Calcáreo-arcilloso y licorella

Región: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Altitud: 280-300 m

Rendimiento: 5000 kg/ha

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

Producción anual: 8000 botellas

Elaboración

Vendimia: Manual, durante el final de la segunda quincena de septiembre.

Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas a temperatura controlada..

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 13 %

Acidez total: 4,6 g/L

Acidez volátil: 0,65 g/L

PH: 3,55

Azúcar residual: 0,5g/L

Sulfuroso total: 19 mg/L

Nota de cata

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

Nariz: Aromas dulces de frutas del bosque, como fresas, arándanos y algunos toques lácticos muy sutiles al final.

Boca: Fresco, equilibrado y largo.

Maridaje

Vino ideal para acompañar con entremeses, legumbres sustanciosas, pasta a la napolitana y carnes blancas. Servir entre 18 y 20 °C.

