



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments rosado

La juventud de este vino, elaborado exclusivamente con la variedad Garnacha, se manifiesta en su energía contenida y una refrescante alegría.

Añada 2019

Variedades: 100% Garnacha

Tipo de vino: Rosado joven

Finca: Can Claramunt

Tipo de suelo: Calizo pedregoso

Región: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Altitud: 300 m

Rendimiento: 4000 kg/ha

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

Producción anual: 4000 botellas

Envasado: 20/02/2020

Elaboración

Vendimia: Manual, durante la segunda quincena de septiembre.

Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas a temperatura controlada

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 13 %

Acidez total: 5,2 g/L

Acidez volátil: 0,26 g/L

PH: 3,16

Azúcar residual: 0,5g/L

Sulfuroso total: 38 mg/L

Nota de cata

Vista: Color rosado pálido

Nas: Aromas complejos e intensos de frutas del bosque, como fresas y frambuesas, y algunos toques lácticos muy sutiles al final.

Boca: Fresco, equilibrado y largo

Maridaje

Vino con mucha personalidad, ideal para acompañar pescados con cuerpo, bonito encebollado, entremeses, pasta a la napolitana y carnes blancas. Servir entre 7 y 10 °C.

