



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments rosat

La joventut d'aquest vi, elaborat exclusivament amb la varietat Garnatxa, es manifesta en la seva energia continguda i una refrescant alegria.

Anyada 2019

Varietats: 100% Garnatxa

Tipus de vi: Rosta jove

Finca: Can Claramunt

Tipus de sòl: Calís-pedregós

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 300 m

Rendiment: 4000 kg/ha

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

Producció anual: 4000 ampolles

Envasat: 20/02/2020

Elaboració

Verema: Manual, durant la segona quinzena de setembre.

Vinificació: Fermentació espontània amb llevats indígenes a temperatura controlada..

Dades analítiques

Graduació alcohòlica: 13 %

Acidesa total: 5,2 g/L

Acidesa volàtil: 0,26 g/L

PH: 3,16

Sucre residual: 0,5g/L

Sulfurós total: 38 mg/L

Nota de cata

Vista: Color rosat pàl·lid

Nas: Aromes complexos i intensos de fruites del bosc, com maduixes, gerds i alguns tocs làctics molt subtils al final.

Boca: Fresc, equilibrat i llarg.

Maridatge

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar peixos amb cos, bonítol amb ceba, entremesos, pasta a la napolitana i carns blanques. Servir entre 7 i 10 °C.

