



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments Ull de Llebre

Elaborat exclusivament amb la varietat Ull de Llebre, una de les que millor sap transmetre l'essència de la terra on es cultiva. Aquesta qualitat es reflecteix amb plenitud en aquest vi de gran autenticitat.

Anyada 2016

Varietats: 100% ull de llebre

Tipus de vi: Negre criança

Finca: Can Vila

Tipus de sòl: Argilós

Regió: DO Penedès

Pluviometria: 449 l/m²

Alçada: 350 m

Rendiment: 5000 kg/ha

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

Producció anual: 8000 ampolles

Envasat:

Elaboració

Verema: Manual, durant el final de la segona quinzena de setembre.

Criança: 10 mesos en barriques de roure francès i americà, i un mínim de 12 mesos en ampolla.

Vinificació: Fermentació espontània amb llevats indígenes a temperatura controlada.

Dades analítiques

Graduació alcohòlica: 13 %

Acidesa total: 4,7 g/L

Acidesa volàtil: 0,60 g/L

PH: 3,55

Sucre residual: 0,3g/L

Sulfurós total: 18 mg/L

Nota de cata

Vista: Color intens de cirera picota, amb reflexos de robí.

Nas: Aromes de fruita madura -fins i tot confitada-, de figues seques i de pruna, que es combinen amb notes de vainilla, pa torrat i una pinzellada de tinta xinesa

aportada per la fusta.

Boca: Càlid, amb volum i d'una suau astringència, que li aporten els tanins nobles de la fusta de roure americà i francès.

Maridatge

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar amb entremesos, llegums substanciosos, pasta a la napolitana, carns blanques i porc. Servir entre 18 i 20 °C.

