



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

Fragments Tempranillo

Elaborado exclusivamente con la variedad Tempranillo, una de las que mejor sabe transmitir la esencia de la tierra en la que se cultiva. Una cualidad que se refleja con plenitud en este vino de gran autenticidad.

Añada 2016

Variedades: 100% Tempranillo

Tipo de vino: Tinto crianza

Finca: Can Vila

Tipo de suelo: Arcilloso

Región: DO Penedès

Pluviometría: 449 l/m²

Altitud: 350 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.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés y americano, y un mínimo de 12 meses en botella.

Vinificación: Fermentación espontánea con levaduras indígenas a temperatura controlada.

Datos analíticos

Graduación alcohólica: 13 %

Acidez total: 4,7 g/L

Acidez volátil: 0,60 g/L

PH: 3,55

Azúcar residual: 0,3g/L

Sulfuroso total: 18 mg/L

Nota de cata

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

Nariz: Aromas de fruta madura -incluso confitada-, de higos secos y de ciruela, que se combinan con notas de vainilla, pan tostado y una pincelada de tinta china aportada por la madera.

Boca: Cálido, con volumen y de una suave astringencia, que le aportan los nobles taninos de la madera de roble americano y francés.

Maridaje

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

