



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE



Blanc de Blancs

Vi singular, dotat d'una gran personalitat, que s'elabora a partir d'una selecció de les nostres vinyes més longeves de la varietat Macabeu.

El raïm es verema en el punt culminant de maduració i d'acidesa.

• FITXA TÈCNICA

Varietats: 100 % Macabeu

Tipus de vi: Blanc jove

Finca: Can Pere Valls

Tipus de sòl: Calcariargilós

Regió: DO Penedès

Graduació: 12,5%

• ELABORACIÓ

Verema: Manual, durant la tercera setmana de setembre.

• MARIDATGE

Molt adequat per acompanyar com aperitiu, amb peixos, marisc i arrossos. Servir entre 7 i 10 °C.

• PREMIS

Vi recomanat.

Wine Asia Challenge 2012

Vi recomanat.

International Wine Challenge 2011

• NOTA DE CATA

Vista: Color groc palla, amb reflexos verdosos.

Nas: Net i ampli, amb aromes de fruites blanques com la pera, la poma i l'aranja, amb la presència d'un destacat fons floral.

Boca: S'expressa fresc, ampli, sedós i persistent.

• NOTES