CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE
ES-ECO-019-CT

Cabernet Sauvignon

El temps és testimoni de l'encertat maridatge entre un madur Cabernet Sauvignon, nascut a una de les vinyes més antigues del celler, i la noblesa de la fusta de roure.

• FITXA TÈCNICA

Varietats: 95 % Cabernet Sauvignon i 5 % Merlot

Tipus de vi: Negre criança

Finca: Can Ferrer i Can Torres

Tipus de sòl: Calcariargilós

Regió: DO Penedès

Graduació alcohòlica: 13 %

• ELABORACIÓ

Verema: Manual, durant la primera setmana d'octubre.

Criança: 12 mesos en barriques de roure francès i americà, i un mínim de 18 mesos en ampolla.

• PREMIS

Vi recomanat. International Wine Challenge 2012

Medalla d'or.
Berliner Wein Trophy 2011

Medalla d'or.
Berliner Wein Trophy 2010

• MARIDATGE

Molt adequat per acompanyar llegums, filet, xai i vedella al forn, formatges curats i plats de caça. Servir entre 18 i 20 ºC.

• NOTA DE CATA

Vista: Color teula intens amb reflexos de tons cirera.

Nas: Destaquen els aromes de torrats, pebre i grans de cafè molt, així com uns tocs d'espècies, molt típics de la varietat Cabernet Sauvignon.

Boca: Càlid i untuós, amb una remarcable estructura, potencial i capacitat d'envelliment. Dominen els aromes de fruita vermella confitada.

Final: Llarg i amb uns persistents tanins dolços.

• NOTES