



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE



# Fruit de Castell d'Age

Quan s'uneixen la tradició en la elaboració amb la fantasia, a la recerca d'una sensació única, s'obté un vi de guarda com aquest. L'acurada combinació de les varietats Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah permet gaudir de les millors virtuts de cadascuna.

## • FITXA TÈCNICA

**Varietats:** Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah

**Tipus de vi:** Vi de guarda

**Finca:** Can Gener, Can Ferrer i Can Pere Valls

**Tipus de sòl:** Calcariargilós

**Regió:** DO Penedès

**Graduació:** 13%

## • ELABORACIÓ

**Verema:** Manual, al setembre-octubre, en el punt òptim de maduració de cada varietat.

**Criança:** 24 mesos en barriques de roure francès i americà, i 36 mesos en ampolla.

## • MARIDATGE

És un vi amb un cos ideal per acompanyar anyell al forn, carns substancioses, grans rostits de carn vermella i formatges molt curats i especiats. Servir entre 18 i 20 °C.

## • NOTA DE CATA

**Vista:** Color robí intens amb matisos de color teula.

**Nas:** Elegant bouquet aromàtic de fruites vermelles i notes d'espècies i flors, amb un bon fons de criaça.

**Boca:** Carnós, equilibrat i complex. Predominen aromes de roure.

**Final:** Llarg i elegant. Destaquen notes de prunes amb plenitud de tanins madurs.

## • PREMIS

**Medalla de plata.**

Select Wine Challenge ProWein 2012

## • NOTES