



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING
CAVA & WINE



Castell d'Age Rosat Merlot

La joventut d'aquest vi, elaborat exclusivament amb la varietat Merlot, es manifesta en la seva energia continguda i una refrescant alegria.

• FITXA TÈCNICA

Varietats: 100 % Merlot

Tipus de vi: Rosat jove

Finca: Can Gener

Tipus de sòl: Calís pedregós

Regió: DO Penedès

Graduació alcohòlica: 12 %

• ELABORACIÓ

Verema: Manual, durant la primera quinzena de setembre.

• MARIDATGE

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar peixos amb cos, bonítol amb ceba, entremesos, pasta a la napolitana i carns blanques. Servir entre 7 i 10 °C.

• NOTA DE CATA

Vista: Color robí intens.

Nas: Aromes complexos i intensos de fruites del bosc, com maduixes, gerds i alguns tocs làctics molt subtils al final.

Boca: Fresc, equilibrat i llarg.

• NOTES