



# CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE



# Castell d'Age Tempranillo

Elaborat exclusivament amb la varietat Ull de Llebre, una de les que millor sap transmetre l'essència de la terra on es cultiva.

Aquesta qualitat es reflecteix amb plenitud en aquest vi de gran autenticitat.

## • FITXA TÈCNICA

**Varietats:** 100 % Ull de Llebre

**Tipus de vi:** Negre criança

**Finca:** Can Vila

**Tipus de sòl:** Argilós

**Regió:** DO Penedès

**Graduació alcohòlica:** 13 %

## • ELABORACIÓ

**Verema:** Manual, durant el final de la segona quinzena de setembre.

**Criança:** 10 mesos en barriques de roure francès i americà, i un mínim de 12 mesos en ampolla.

## • MARIDATGE

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar amb entremesos, llegums substancioses, pasta a la napolitana, carns blanques i porc. Servir entre 18 i 20 °C.

## • PREMIS

**Vi recomanat.**

Wine Asia Challenge 2012

## • NOTA DE CATA

**Vista:** Color intens de cirera picota, amb reflexos de robí.

**Nas:** Aromes de fruita madura –fins i tot confitada–, de figues seques i de pruna, que es combinen amb notes de vainilla, pa torrat i una pinzellada de tinta xinesa aportada per la fusta.

**Boca:** Càlid, amb volum i d'una suau astringència, que li aporten els tanins nobles de la fusta de roure americà i francès.

## • NOTES