



CASTELL D'AGE

ORGANIC FARMING  
CAVA & WINE



# Castell d'Age Xarel.lo 0% SO2

Elaborat exclusivament amb la varietat Xarel.lo, sense sulfurós afegit, filtrat ni clarificat. Vi natural, autèntic i honest.

.....

- **FICHA TÈCNICA:**

**Varietats:** 100% Xarel.lo

**Tipus de vi:** Blanc jove

**Finca:** Can Almirall

**Tipus dem sòl:** Calcari

**Regió:** DO Penedès

**Graduació Alcohòlica:** 13 %

- **ELAVORACIÓ**

**Verema:** Manual durant la primera quinzena de setembre.

**Vinificació:** Fermentació espontània a temperatura controlada amb llevats indígenes procedents de les vinyes de Castell d'Age.

- **PRODUCCIÓ**

5200 Ampolles.

.....

- **MARIDATGE:**

Vi amb molta personalitat, ideal per acompanyar peixos, una paella marinera, sushi i carns blanques. Servir entre 7 i 10 ºC.

.....

.....

- **NOTA DE CATA**

**Vista:** Color groc pàl·lid

**Nas:** Aromes de fruita tropical sobre un fons mineral i herbaci.

**Boca:** Fresc i ampli

.....

- **NOTES**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....