

ELS NANOS COLLITA



Elaboració: Tot el raïm procedeix únicament de la vinya de Mas Castells. Verema un parell de dies abans del punt de maduració fenòlica òptim per a mantenir la frescor del raïm. Maceració pre-fermentativa i descovat abans de finalitzar la fermentació.

Concepte: Busquem la màxima expressió de les aromes primàries. Molt fresc i llaminer en boca, aquest és un vi divertit i directe que ens mostra tot el potencial d'un vi jove.

Varietats: 70% Ull de Llebre / 20% Cabernet Sauvignon / 10% Trepat.

ECOLÒGIC

Viticultura

Cultiu ecològic certificat per CCPAE. OPERADOR 005370 E

Tipus de sòl: Sòls d'al·luvió argil·localcaris. Situat als vessants de la Serra de Miramar a la vinya de Mas Castells.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 24 anys.

Altitud: 370 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha.): 4000 kg. Ull de Llebre - 3500 Kg. Cabernet Sauvignon – 4000 Kg Trepat.

Fitxa de tast

Color: És un vi jove amb color cirera i un ribet amb tons violacis, que denoten la seva joventut i vivesa.

Aroma: Intenses aromes primàries amb predomini de fruits vermells i flors com la violeta.

Tast: En boca és un vi molt llaminer, fresc, agradable i persistent.

Temperatura: Consumir entre 12 i 14 ° C.

Maridatge: Ideal per a menjar amb amanides, arrossos, pasta, verdures, embotits, carns blanques i vermelles a la brasa.