

ELS NANOS COLLITA



Elaboración: Toda la uva procede únicamente de la viña de Mas Castells. Vendimia un par de días antes del punto de maduración fenólica óptimo para mantener la frescura de la uva. Maceración pre-fermentativa y descube antes de finalizar la fermentación.

Concepto: Buscamos la máxima expresión de los aromas primarios. Muy fresco y goloso en boca, este es un vino divertido y directo que nos muestra todo el potencial de un vino joven.

Variedades: 70% Tempranillo / 20% Cabernet Sauvignon / 10% Trepat.

ECOLÓGICO

Viticultura

Cultivo ecológico certificado por CCPAE. OPERADOR 005370 E

Tipo de suelo: canto rodado y arcillo calcaros. Situado en las laderas de la Sierra de Miramar en la viña de Mas Castells.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Más de 24 años.

Altitud: 370 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 4000 kg. Tempranillo - 3500 Kg. Cabernet Sauvignon - 4000 Kg Trepat.

Ficha de cata

Color: Es un vino joven de color cereza y un ribete con tonos violáceos, que denotan su juventud y viveza.

Aroma: Intensos aromas primarios con predominio de frutos rojos y flores como la violeta.

Cata: En boca es un vino muy goloso, fresco, agradable y persistente.

Temperatura: Consumir entre 12 y 14 °C

Maridaje: Ideal para comer con ensaladas, arroces, pasta, verduras, embutidos, carnes blancas y rojas a la brasa.