

Variedades

Cabernet Sauvignon (90%), Sumoll, Garnacha i otras variedades recuperadas (10%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calacáreo con gravas, viñedo Mas d'en Tort en Torrelavit (Alt Penedès) plantado en 1983

Vinificación

vendimia manual en cajas de 12 kg, enfriado de las uvas durante 24 horas en cámara frigorífica, maceración de 18 días con pégeage en cubas abiertas

Crianza

18 meses en barricas nuevas de roble frances (Allier i Tronçais)

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,60

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MAS CANDÍ SOL+SÒL

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2024 21807 75 CL

Visualmente: Rojo rubí intenso con tonos violetas. Aroma: Aromas de moras, fresas y un punto mineral. Boca: Denso y concentrado. Es mineral, dulce y muy seductor. Acidez equilibrada que le da frescor y longitud. Se combina principalmente con carnes rojas.