

CAN VICH

VINS DE LA VALL DE MEDIONA



NEGRE

Can Vich Negre, es un vi elaborat amb les varietats Garnatxa negra i Carinyena

Vi ecològic de vinyes de muntanya a 500m d'altra.

Verema manual amb caixes de 18Kg

ELABORACIÓ

Fermentació de les dues varietats per separat a una temperatura controlada en dipòsit d'inoxidable amb remenat diari de les pells. Acabada la fermentació deixem reposar el vi als dipòsits abans de decidir els percentatges de cada varietat.

TAST



Vi negre color viu intensitat mitjana. D'aspecte brillant i net.



Fruites negres i aromes vegetals que li donen frescor i complexitat. Aromes característics de vins joves sense criaça nets, frescos i varietales.



Un vi jove negre lleuger, amb entrada fresca. Un bon equilibri entre cos lleuger i acidesa. Hi trobem en boca aquesta pegadolça i regalecia que ens regala un final llarg i fresc.



Vi ideal per acompanyar arrossos de muntanya, carns i estofats. També pot acompanyar embotits i formatges.

D.O. Penedès, Alts d'Ancosa

Un vi negre que et demana compartir-lo



info@cellercanvich.cat



646 379 850



www.cellercanvich.cat



@cellercanvich