

# CAN VICH

VINS DE LA VALL DE MEDIONA



## SOTA L'ERA



### Garnatxa negra.

Vinya Sota l'Era (plantada l'any 2013)

Sota l'Era és un vi elaborat 100% amb garnatxa negra, una varietat que antigament havia tingut més presència a la nostra zona. Desapareguda per complet durant molts anys, vam decidir recuperar el seu cultiu a la Vall de Mediona.

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

Verema manual amb caixes de 18kg.

### ELABORACIÓ

En aquest vi busquem l'expressió de la varietat, fermentant i macerant a baixa temperatura per conservar aromes i fent una curta criança amb bota de roure de 300 l per arrodonir el vi i mantenir el caràcter varietal.

### TAST



Vi negre de color cirera picota, molt viu. Un vi amb una capa mitjana i llàgrima marcada.



En nas ens recorda a mermelades de prunes i figues, barrejant-se amb aromes més herbàcies i especiades com el te negre, el pebre negre i fins i tot un punt anisat.



Un vi jove negre lleuger, amb entrada fresca. Un bon equilibri entre cos lleuger i acidesa. Taní mitjanament marcat principalment durant els primers glops. El seu final i el retronasal és una confirmació del seu nas: mermelades de prunes i figues i un toc lleugerament herbaci i especiat.



Vi ideal per aquells àpats que més compartim: des de les calçotades a les barbacoes.

També pot maridar bé amb peixos com el salmó o la tonyina. Si ets de formatges, aquells més suaus són els que més recomanariem.

**D.O. Penedès, Alts d'Ancosa**

**Un vi negre que et demana compartir-lo**



info@cellercanvich.cat



646 379 850



www.cellercanvich.cat



@cellercanvich