

# Bolet.

Collita pròpia

## Cantarelus

*Collita pròpia - Ecològic*



- **Denominació d'Origen:** Penedès
- **Varietats:** Ull de llebre
- **Elaboració:** Fermentació a temperatura controlada de 25°C durant 18 dies en dipòsits d'acer inoxidable i posterior fermentació malolàctica.
- **Criança:** 3 mesos en barrica de roure
- **Color:** Roig intens picota, vellutat, de color negre amb llàgrima tintada i ben marcada.
- **Aroma:** Aroma de fruites madures (mora, gerds, fruits del bosc) y notes a Vainilla i de la barrica.
- **Paladar:** Pas en suau, records a fruites.
- **Maridatge:** Aquest vi es pot maridar amb una infinitat de plats, tapes tradicionals, pasta, carns...etc o be per fer un tast.
- **Temp. Servei:** 17°C.
- **Alcohol:** 13,2%
- **Sucre residual:** 0,75 gr/l.
- **Anhídrid sulfurós:** 60 mgr/l.
- **Acidesa:** 3,45 gr/l /l



## CCPAE

certifiquem els aliments ecològics de Catalunya

