

CABÒRIES

Elaborador: Mas Candí

Zona: D.O. Penedés

Variedad: Xarel·lo, Mandó, Sumoll

Alc: 12% Vol.

Los viñedos y bodega de Mas Candí están situados en Avinyonet del Penedès sobre suelos arcillo-calcáreos. En el viñedo buscan un equilibrio natural donde no interfiera los productos químicos ni de síntesis. Con lo que realizan una viticultura orgánica y donde todo el trabajo se realiza de manera manual. En las labores del viñedo se intenta reproducir el equilibrio que hay en un bosque, sin ningún tipo de fertilizantes químicos ni fungicidas, pesticidas... nutriendo a la planta con sus propias hojas transformadas por microorganismos del suelo.

Realizan una vendimia manual en cajas de 15Kg. Con una suave extracción y una vez finalizada la fermentación, el vino es envejecido en madera natural durante 2 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Presenta un color violáceo, en olfato se muestra intenso con aromas a flores y fruta roja, notas herbáceas y toques de regaliz. En boca tiene un cuerpo medio, es fresco vigorizante, sabroso, con notas de fruta roja, acidez integrada y un final largo y especiado. Es un vino fresco y ligero, debido a su mezcla de variedades tintas y blanca.

Celler Mas Candí

Ctra. de Les Gunyoles, S/N, 08793

www.mascandi.com



Maridajes:

Al ser un tinto ligero, es perfecto para acompañar aperitivos, carnes blancas, arroces de pescado o para tomar simplemente por copas.

Tª de servicio recomendada:

12°C -14°C

MAS CANDÍ

La bodega Mas Candí se sitúa en el histórico pueblo del Penedés de Las Gunyoles, fronterizo con el parque natural del Garraf. Como casa de elaboraciones utilizan Cal Candi, donde la familia Cuscó produce vinos desde el siglo XVI.



Mas Candí nace de la ilusión de cuatro jóvenes agricultores que unen fuerzas para sacar adelante un sueño. Ahora es, sin duda, una bodega de referencia, no sólo en el Penedès, sino en toda Cataluña y el Mediterráneo. Las 4 familias siempre habían vendido las uvas a grandes marcas de espumoso.

Construida en el 2006, en esta pequeña bodega buscan la complicidad con el paisaje, trabajando las variedades autóctonas y recuperando antiguas catalanas, casi desaparecidas.

Trabajan con afecto y estiman los viñedos que dejaron sus abuelos. Aplican los conocimientos actuales respetando al máximo la viña, que es, como dicen ellos, su activo.

Los caracteriza también la búsqueda y recuperación incansable de variedades autóctonas, ya sea porque se habían olvidado, exportado o porque habían dejado de trabajar por poco o mal rendimiento que daban (y las que deben faltar por venir).