

CAN-VI TINTO

Elaborador: Can Vi Natural Wines & Craft
Zona: Sin D.O. (Conca de Barberà, Tarragona)
Variedad: Garnacha tinta, Monastrell
Alc: 10,5% Vol.

Viñedos:

Viñedos situados en Blancafort. La Conca de Barberà (Tarragona) a 400 m de altitud. La Monastrell procede de una viña joven de 5 años. La Garnacha tiene orientación Este-Oeste. Con certificación ecológica.

Elaboración:

Fermentación con levaduras indígenas y maceración durante 10 días con sus pieles, posterior sangrado y crianza en ánforas de arcilla durante 6 meses. Sin sulfitos añadidos.

¿Qué esperar de este vino?

Color vivo y tonos cereza. En nariz encontramos aromas a fruta roja con toques especiados, limpio y fresco. En boca destaca la elegancia de la garnacha y la frescura del monastrell joven. Aromas y postgusto largo y persistente que te invita a repetir.

Presentación:

Lata de aluminio *slim* de 250 ml. El uso de revestimiento de polímeros, libre de BPA (sin bisfenol), impide que el vino esté en contacto con el aluminio eliminando la posibilidad de gusto a metal. La lata es un formato que se puede reciclar hasta el infinito. La etiqueta es de papel mineral o papel piedra y para su fabricación no se utilizan ni productos químicos ni árboles ni agua, siendo respetuoso con el medio ambiente

Can Vi Natural Wines & Craft
www.can-vi.com



¿Cómo tomarlo?

En la playa, en la piscina, en el barco, en la naturaleza, en el camping, al aire libre, ... o simplemente si no quieres abrir una botella entera solo para ti.

Tª de servicio recomendada:
 12°C -14°C

CAN-VI BLANCO

Elaborador: Can Vi Natural Wines & Craft
Zona: Sin D.O. (Conca de Barberá, Tarragona)
Variedad: Macabeo, Parellada
Alc: 10,5% Vol.

Viñedos:

Situados en Blancafort, La Conca de Barberà (Tarragona). Viñas con certificación ecológica de 17 años de edad con una orientación NESO y 400 m de altitud sobre el nivel del mar.

Elaboración:

Maceración con las pieles durante 4 días con posterior sangrado y fermentación en depósito con levaduras indígenas. Seguidamente se traspa a las ánforas con sus lías durante 6 meses. Sin sulfitos añadidos

¿Qué esperar de este vino?

Color vivo, tonos amarillos con reflejos dorados. En nariz encontramos aromes a fruta blanca. En boca es glicérico, amplio y persistente, deja la boca limpia y fresca.

Presentación:

Lata de aluminio *slim* de 250 ml. El uso de revestimiento de polímeros, libre de BPA (sin bisfenol), impide que el vino esté en contacto con el aluminio eliminando la posibilidad de gusto a metal. La lata es un formato que se puede reciclar hasta el infinito. La etiqueta es de papel mineral o papel piedra y para su fabricación no se utilizan ni productos químicos ni árboles ni agua, siendo respetuoso con el medio ambiente

Can Vi Natural Wines & Craft
www.can-vi.com



¿Cómo tomarlo?

En la playa, en la piscina, en el barco, en la naturaleza, en el camping, al aire libre, ... o simplemente si no quieres abrir una botella entera solo para ti.

Maridaje

Acompáñalo con una tortilla de papas o aperitivos fríos y salados.

Tª de servicio recomendada:

8°C -10°C

CAN-VI ANCESTRAL

Elaborador: Can Vi Natural Wines & Craft
Zona: Sin D.O. (Conca de Barberà, Tarragona)
Variedad: Macabeo, Parellada
Alc: 10,5% Vol.

Viñedos:

Situados en Blancafort, Conca de Barberà, sobre materiales carbonatados del Eoceno-Oligoceno. Viñas con certificación ecológica de 14 años de edad con una orientación N W-SE y altitud de 425 m.

Elaboración:

El vino blanco obtenido de los viñedos de macabeo y parellada, fermenta dentro de la lata.

¿Qué esperar de este vino?

Un vino chispeante de burbuja natural. Color tonos amarillos y reflejos dorados pálidos. Aroma fresco y limpio. El carbónico de la fermentación natural le da al producto un toque original y divertido. En boca el crujiente de las burbujas nos descubre una fruta blanca y sutil que nos invita a repetir.

Presentación:

Lata de aluminio *slim* de 250 ml. El uso de revestimiento de polímeros, libre de BPA (sin bisfenol), impide que el vino esté en contacto con el aluminio eliminando la posibilidad de gusto a metal. La lata es un formato que se puede reciclar hasta el infinito. La etiqueta es de papel mineral o papel piedra y para su fabricación no se utilizan ni productos químicos ni árboles ni agua, siendo respetuoso con el medio ambiente

Can Vi Natural Wines & Craft
www.can-vi.com



¿Cómo tomarlo?

En la playa, en la piscina, en el barco, en la naturaleza, en el camping, al aire libre, ... o simplemente si no quieres abrir una botella entera solo para ti.

Maridaje

Casi con cualquier cosa. ¿Te apetece pizza? ¡Pues ya tienes un buen acompañamiento!

Tª de servicio recomendada:
 5°C -8°C

CAN-VI NATURAL WINES & CRAFT

"La misma esencia, diferente forma"

Can-Vi es un proyecto formado por Jordi Solé, Cristina Vaqué y Jordi Llorens, a los cuales les apasiona el mundo del vino.

Elaboran vinos naturales con respeto y el máximo respeto por la naturaleza. ¡Vinos en lata! Además, creen firmemente que este envase, hasta ahora poco habitual puede ser divertido y práctico y, sin duda, conserva el fruto del vino y de las manos que lo cuidan.

