

MAS CANDÍ BRUT NATURE 2019

Bodega: Celler Mas Candí

Zona: Corpinnat (Penedés)

Varietades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada
y Sumoll

Alc: 12% Vol.

Viñedos:

Todas las variedades cultivadas sobre
suelos arcillo-calcáreos, con gravas
del pueblo de Avinyonet del Penedés.

Elaboración:

Primera fermentación espontánea con
levaduras autóctonas y sin realizar
maloláctica. En la segunda
fermentación no se le añade licor de
expedición, buscando una burbuja
fina y persistente. Crianza de entre 18
y 24 meses sobre sus lías finas.

¿Qué esperar de este vino?

Al principio se muestra un poco parco
en nariz, pero termina por sacar un
abanico de aromas frutales
entremezclados con hinojo y flores
blancas. En boca es cremoso, con
notas de frutos secos.



Celler Mas Candí - Ramón Jané Garriga
Ctra. de les Gunyoles s/n - Cataluña
mascandi.com



Maridajes:

Perfecto con platos de verduras,
aperitivos, pescados y arroces de
mar con marisco.

Tª de servicio recomendada:

5.8°C

Ramón y Toni Jané Celler Mas Candí



Cuatro jóvenes campesinos con estudios de viticultura, enología y algunos con prácticas en Borgoña; se unieron para crear sus propios vinos con uvas de los viñedos plantados en su día por sus abuelos. Ramón y Toni son las cabezas más visibles del proyecto.

Esta pequeña bodega busca la complicidad con el paisaje, trabajando las variedades autóctonas y recuperando antiguas catalanas, casi desaparecidas.

Se sitúa en el pueblo de Les Gunyoles del Penedés, en la frontera con el parque natural del Garraf. Actualmente son una referencia en su zona y en toda Cataluña. En viñedo, con trabajos de mínima intervención, intentan reproducir el equilibrio propio de un bosque: sin ningún tipo de fertilizantes químicos ni fungicidas ni pesticidas, nutriendo a la planta con sus propias hojas transformadas en microorganismos del suelo.

Trabajan con mucho cariño los viñedos que heredaron de sus abuelos, recuperando suelos y variedades casi perdidas, sin importarles el bajo rendimiento, en la búsqueda continua por la identidad, consiguiendo que sus vinos expresen siempre el paisaje de modo fiel.

