



ENGRESCADA RED

Elaborador: Raïmones

Zona: Sin D.O. (Penedés)

Variedad: Xarel·lo, Sumoll, Cabernet Sauvignon

Alc: 13% Vol.

Engrescada parte de unos viñedos certificados en ecológico de una edad media de 25 años que están cultivados sobre suelos calcáreos. Este vino está elaborado de forma natural, fermentado con levaduras autóctona en depósitos de acero inoxidable y elaborado con una mínima intervención.

Nos ofrece aromas vivos y florales de violetas y bergamota y en boca encontramos sabores a mora, ciruela y fresas silvestres.

Sin sulfitos añadidos. Vino sin filtrar y sin clarificar. Apto para veganos.



Maridaje:

Acompáñalo con aperitivos y picoteo. Con pizzas o pasta o carnes y pescados ligeros.

Tª de servicio recomendada:

14-16º

RAÏMONES

Raimones es un proyecto que reúne a la nueva generación más joven de tres familias vitivinícolas vecinas en Cataluña: las familias regentan las bodegas Mas Candi, La Salada y RR Sadurni. Combinando su energía y habilidades con la experiencia práctica de sus padres, elaboran vinos naturales y tienen como objetivo promover Marina, una variedad de uva autóctona poco conocida.

