



DESIG 2023

Bodega: Mas Candi

Zona: D.O. Penedés

Variedad: Xarel·lo

Alc: 13% Vol.

Viñedos:

Xarel·lo de viñas de más de 50 años.
Suelo arcilloso-calcáreo de la finca de Les Gunyoles d'Avinyonet.
Cultivo basado en principios de agricultura ecológica y biodinámica.
Procedente de viñas certificadas por CCPAE.

Elaboración:

La vendimia se realiza a mano en pequeñas cajas. Los racimos seleccionados se despallan y se vinifican en frío en depósitos de acero inoxidable. Permanece sobre sus lías por un periodo de 7 meses en depósitos, durante los cuales se realizan periódicos bazuqueos.

¿Qué esperar de este vino?

Color amarillo oro de intensidad media.
Aromas frutales. Es untuoso, amplio y llamativo. Destacan notas de minerales.



Maridajes:

Aperitivos, quesos de pasta blanda, pesacado blanco, ahumados.

Tª de servicio recomendada:
6/8°C

Celler Mas Candi

La bodega **Mas Candí** está situada en Les Gunyoles d'Avinyonet (Alt Penedès). Nace en 2006 como un proyecto conjunto de cuatro amigos viticultores, pero en la actualidad Mas Candí está en manos de la pareja formada por Ramón Jané y Mercè Cusco.

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

Cultivan las 40 hectáreas de viña con certificación ecológica y prácticamente la mitad de la uva la venden a terceros (bodegas como Raventós i Blanc) y el resto se la reservan para elaborar unas 60.000 botellas entre vinos y espumosos (forman parte de Corpinnat) que se comercializan fundamentalmente en Cataluña y un 30% en exportación.

Se centran en variedades locales, como la Xarel·lo, que representa el 50% del viñedo y de la que han conservado parcelas de hasta 60 años, pero trabajan también macabeo y parellada y en tintas la sumoll. Les distingue su interés por uvas mucho más minoritarias y, de hecho, cuentan con una viña de variedades recuperadas con las blancas malvasía y trobat, y tintas como la mandó o la mónica de Cerdeña.

También hay mucha experimentación. No solo en lo que se refiere a variedades de uva sino también a recipientes (les gusta la oxigenación que aportan las ánforas al sumoll, por ejemplo), elaboraciones sin adición de sulfuroso y espumosos con un toque oxidativo



Ramón Jané y Mercè Cusco