

EL SENYOR CARTOIXÀ

Característiques organolèptiques

Amb l'esperit inquiet que caracteritza el celler, neix el Senyor Cartoixà vermell. Un vi fruit de la inquietud de recuperar aquelles varietats quasi perdudes de les que ens en parlen els nostres padrins.

És un vi groc daurat, fresc, molt salí, amb unes àmplies fragàncies florals i fruites blanques que ens porten a una experiència sensorial única. La seva boca, d'intensa frescor i una molt bona acidesa ens ofereixen un vi molt gastronòmic que marida molt bé amb peix blau, ostres i, també, a copes.

L'elaboració

Amb una acurada selecció del raïm i veremat a mà en caixes, aquest vi s'elabora mitjançant dues vinificacions diferents amb les seves pells. Treballat així per extreure el seu màxim potencial i complexitat, un cop fet el cupatge, ens oferiran el Senyor Cartoixà Vermell.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

<i>Color</i> Groc Daurat	<i>Temperatura de servei</i> Entre 8 i 10 ° C.	<i>Varietats</i> Xarel·lo Vermell 100%	<i>Vol. Alc.</i> 11%	<i>Verema</i> Manual amb caixes de 12Kg
-----------------------------	---	---	-------------------------	--

