

EL SENYOR CARTOIXÀ

Características organolépticas

Con el espíritu inquieto que caracteriza a la bodega, nace el Señor Cartoixà vermell. Un vino fruto de la inquietud de recuperar aquellas variedades casi perdidas de las que nos hablan nuestros ancestros.

Es un vino amarillo dorado, fresco, muy salino, con unas amplias fragancias florales y frutas blancas que nos llevan a una experiencia sensorial única. Su boca, de intensa frescura y una muy buena acidez nos ofrece un vino muy gastronómico que marida muy bien con pescado azul, ostras y, también, a copas.

La elaboración

Con una cuidada selección de la uva y vendimiado a mano en cajas, este vino se elabora mediante dos vinificaciones diferentes con sus pieles. Trabajado así para extraer su máximo potencial y complejidad, una vez hecho el cupage, nos ofrecerán el Señor Cartoixà vermell.

La bodega

Agrícola Pallarades nace con la rehabilitación de la bodega “ Cal Pallarades” y con el entusiasmo de un Nieto que, de pequeño, quería continuar el trabajo del campo, el cultivo de la vid y transformar el mismo la uva en vino.

Josep Armengol, ingeniero agrónomo de formación, es quien materializa este sueño el año 2020 empezando a elaborar sus propios vinos.

<i>Color</i>	<i>Temperatura de servicio</i>	<i>Variedades</i>	<i>Vol. Alc.</i>	<i>Vendimia</i>
Amarillo dorado	Entre 8 i 10 ° C.	Xarel·lo Rojo 100%	11%	Manual en cajas de 12Kg

