

# CAU DEL ROIG



## D.O. PENEDÈS (Alts d'Ancosa)

**NOM DEL VI:** CAU DEL ROIG

**CELLER:** VINS PETXINA

**REGIÓ:** CATALUNYA

**ÀREA:** ALTS d'Ancosa

**ALTITUD:** 600-800 M

**Enòleg:** JOSEP MITJANS

**ANYADA:** 2022

**VARIETATS:** GARNATXA NEGRA I MERLOT

**CULTIU:** ECOLÒGIC I BIODINÀMIC

**SOLS:** ARGILOSOS I CALCÀRIS

**VINIFICACIÓ:** FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA I MALOLÀCTICA ESPONTÀNIA EN DIPÒSITS D'HACER INOXIDABLE AMB CONTROL DE TEMPERATURA.

**ENVELLIMENT:** AFINAT EN ÀMFORES D'ARGILA DURANT 2 MESOS.

**ANALÍTICA:**

**Alcohol:** 14.5%

**PH:** 3.30

**Sucre residual:** <1%

**NOTA DE TAST:**

**Vista:** Vermell vellutat amb reflexos cirera.

**Nas:** Fresc i enèrgic amb notable intensitat aromàtica de fruits del bosc.

**Boca:** Estructurat en atac i vellutat en boca, final llarg i persistent.

