



CAN PIXA TINTO

D.O PENEDEÈS



VARIEDAD
Tempranillo



ELABORACIÓN

Como la mayoría de suelos en el Penedés, las uvas que dan origen al vino Can Pixa crecen en terrenos calcáreos, que en este caso se caracterizan también por la presencia de arena. Después de unas cuantas añadas marcadas por la sequía, la vendimia de 2018 estuvo salpicada por las lluvias y por temperaturas más moderadas que ralentizaron la maduración de la uva, dando como resultado un fruto de gran pureza y en muy buen estado sanitario que ha permitido elaborar vinos con más potencia aromática y con una acidez marcada.

Las uvas son vendimiadas manualmente y tras un breve prensado, se fermentan a baja temperatura para retener todo su aroma y delicadeza.



CRIANZA
Vino del año



NOTA DE CATA

A la vista, presenta un color rojo cereza. En nariz, aromas a frutos rojos frescos como fresa y frambuesa, frutas del bosque y notas florales. En boca, taninos maduros, bien integrados con una acidez media. Mineral y balsámico.

Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com