



100% Cartoixà

L'aroma varietal és una barreja de notes fruitoses (préssec groc, poma madura, orellanes d'albercoc) i de fruits tropicals (pinya, litxis, papaia). Trobem matisos dolços: codony, mel. El pas de boca és ample, estructurat, fresc, amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca ressalta la presència de fruits madurs i el llarg postgust.

Temperatura aconsellada de consum:
7-9°C

Volem donar a conèixer el Cartoixà com un vi per gaudir a diari, un vi fresc que convida a beure durant tots els àpats, que es pot maridar amb amanides, peixos i verdures i tot tipus de coques.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Blanc

Cartoixà 2019

Vinyes velles de Cartoixà conreades en agricultura ecològica i situades a la Nou de Gaià, municipi del Tarragonès, a uns 4 km en línia recta al mar Mediterrani. La brisa marina permet una magnífica i constant maduració del raïm, evitant sobremaduracions i els sòls són generalment franc-arenosos de baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm, es derrapa i es premsa. Amb el most s'omplen tancs d'acer inoxidable i es deixa reposar durant 24 hores. L'endemà se separa el most clar i fermenta en tancs d'acer inoxidable entre 18 i 20 dies a una temperatura d'uns 14-15°C. Una vegada acabada la fermentació es fan remoguts de les mares un cop per setmana per obtenir suavitat i greix. No s'afegeix cap mena de clarificants o estabilitzants ni es filtra. La durada de la criança amb les lies per la collita 2019 va ser de 9 mesos. És un vi que no conté cap mena de conservant, un vi exempt de sulfits afegits, sols raïm, més natural impossible!



100% Cartoixà

El aroma varietal es una mezcla de notas frutales (melocotón amarillo, manzana madura, orejones de albaricoque) y de frutos tropicales (piña, lichis, papaya). Encontramos matices dulces: membrillo, miel. El paso de boca es amplio, estructurado, fresco, con nervio gracias a sus toques cítricos. Al final de boca resalta la presencia de frutos maduros y el largo postgusto.

Temperatura aconsejada de consumo:
7-9°C

Queremos dar a conocer el Cartoixà como un vino para disfrutar a diario, un vino fresco que invita a beber durante todas las comidas, que se puede casar con ensaladas, pescados y verduras y todo tipo de cocas

Alcohol: 12.5%

Mèdol Blanco

Cartoixà 2019

Viñas viejas de Cartoixà cultivadas en agricultura ecológica y situadas en la Nou de Gaià, municipio del Tarragonès, a unos 4 km en línea recta al mar Mediterráneo. La brisa marina permite una magnífica y constante maduración de la uva y los suelos son generalmente franco-arenosos de baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se prensa. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto limpio y fermenta en tanques de acero inoxidable entre 18 y 20 días a una temperatura de unos 14-15°C. Una vez terminada la fermentación, se hacen removidos de las lías una vez por semana para obtener suavidad y untuosidad. No se añaden ningún tipo de clarificantes o estabilizantes ni se filtra. La duración de la crianza con las lías para la cosecha 2019 fue de 9 meses. Es un vino que no contiene ningún tipo de conservante, un vino exento de sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!



100% Cartoixà

The varietal aroma is a mixture of fruity notes (yellow peach, ripe apple, apricot kernels) and tropical fruits (pineapple, lychee, papaya). We find sweet nuances: quince, honey. The mouthfeel is wide, structured, fresh, with nerve thanks to its citrus touches. At the end of the mouth it highlights the presence of ripe fruit and the long aftertaste

Recommended consumption
temperature: 7-9°C

We want to introduce Cartoixà wine as a wine to enjoy every day, a fresh wine that invites you to drink during all meals, which can be paired with salads, fish and vegetables.

Alcohol: 12.5%

Mèdol White Cartoixà 2019

Old Carthusian vineyards cultivated in organic agriculture and located in the Nou de Gaià, municipality of Tarragona, about 4 km in a straight line to the Mediterranean Sea. The sea breeze allows a magnificent and constant maturation of the grapes, avoiding overripeness and the soils are generally sandy low-fertility. Once harvested, the grapes are skidded and pressed. The must is fills stainless steel tanks and is left for 24 hours. The next day, the clean must is separated and fermented in stainless steel tanks for 18 to 20 days at a temperature of about 14-15°C. Once fermented, the lees are mixed once a week to obtain softness and fat. No clarifiers or stabilizers are added or filtered. The duration of aging with lees for the 2019 harvest was 9 months. It is a wine that does not contain any preservatives, a wine free of added sulfites, only grapes, more natural impossible!