



100% Cartoixà

L'aroma varietal és una barreja de notes fruitoses (préssecs vermells, poma vermella madura, orellanes d'albercoc,...) i notes de fruits secs (avellanes, ametlles,...). També trobem matisos dolços: fons torrat, canyella, caramel, codony, mel...

Temperatura aconsellada de consum:
7-9°C

El pas de boca és ample, estructurat, tanní marcat i fresc i amb nervi degut als seus tocs cítrics. Al final de boca ressalta la presència de fruits secs i el llarg postgust

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció 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. Els sòls són generalment franc-sorrencs de baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm, es derrapa i es guarda en tancs d'acer inoxidable per començar la fermentació i maceració. La durada de la fermentació amb les pells és de 20 dies entre 14 i 15°C. Una vegada acabada la maceració, el raïm es premsa, separant el vi de les baixes pressions del d'altres pressions anomenat "vi de premsa". Aquest vi de baixes pressions es destina per fer el vi Mèdol Selecció. Una vegada acabat el procés, es fan remoguts de les lies un cop per setmana per obtenir suavitat i greix. No s'afegeix cap mena de clarificants ni estabilitzants. La durada de la criança amb les lies per la collita 2019 va ser de 9 mesos. El vi s'embotella amb un petit percentatge de lies per millorar l'evolució del vi en el temps, s'aconsella decantar el vi per eliminar-les. És un vi lliure de conservants, un vi exempt de sulfits afegits, sols raïm, més natural imposible!



100% Cartoixà

El aroma varietal es una mezcla de notas frutales (melocotones rojos, manzana roja madura, orejones de albaricoque,...) y notas de frutos secos (avellanas, almendras,...). También encontramos matices dulces: fondo tostado, canela, caramelo, membrillo, miel...

Temperatura aconsejada de consumo: 7-9°C

El paso de boca es amplio, estructurado, con tanino marcado y fresco y con nervio debido a sus toques cítricos. Al final de boca resalta la presencia de frutos secos y el largo postgusto

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció

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. Los suelos son generalmente franco-arenosos de baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se guarda en tanques de acero inoxidable para comenzar la fermentación y maceración. La duración de la fermentación con las pieles es de 20 días entre 14 y 15°C. Una vez terminada la maceración, la uva se prensa, separando el vino de las bajas presiones del de altas presiones llamado "vino de prensa". Este vino de bajas presiones se destina para hacer el vino Mèdol Selecció. Una vez terminado el proceso, se hacen removidos de las lías una vez por semana para obtener suavidad y grasa. No se añade ningún tipo de clarificantes ni estabilizantes. La duración de la crianza con las lías para la cosecha 2019 fue de 9 meses. El vino se embotella con un pequeño porcentaje de lías para mejorar la evolución del vino en el tiempo, por ello se aconseja decantar el vino para eliminarlas. Es un vino libre de conservantes, un vino exento de sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible



100% Cartoixà

The varietal aroma is a mixture of fruity notes (red peaches, ripe red apple, apricot kernels,...) and notes of nuts (hazelnuts, almonds,...). We also find sweet nuances: toasted background, cinnamon, caramel, quince, honey...

Recommended consumption
temperature: 7-9°C

The mouthfeel is wide, structured, marked and fresh tannin and with nerve due to its citrus touches. At the end of the mouth it highlights the presence of nuts and the long aftertaste

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció

Cartoixà 2019

Old Cartoixà 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 soils are generally low-fertility sandy loam. Once harvested, the grapes are skimmed and stored in stainless steel tanks to begin fermentation and maceration. The duration of fermentation with the skins is 20 days between 14 and 15°C. Once the maceration is over, the grapes are pressed, separating the wine from low pressures from the high pressure one called "press wine". This low pressure wine is intended for making Mèdol Selecció wine. Once the process is over, the lees are mixed once a week for smoothness and fat. No clarifiers or stabilizers are added. The duration of aging with lees for the 2019 harvest was 9 months. The wine is bottled with a small percentage of lees to improve the evolution of the wine over time, so it is advisable to decant the wine to remove them. It is a wine free of preservatives, a wine free of added sulfites, only grapes, more natural impossible!