

CAT Fitxa de tast

CAST Ficha de cata

2021 - P. Natural de Cap de Creus

CAR-NATXA GRIS

El Vi Dels Amics

EL VI / EL VINO

CAT És un vi blanc natural 100% amb una criança en ou de formigó durant sis mesos. Una producció que ens ofereix el vi que pensem que s'adapta millor a la nostra oferta gastronòmica: fresc, aromàticament subtil i amb un clar matís mineral.

CAST Es un vino blanco natural 100% con una crianza en huevo de hormigón durante seis meses. Una producción única de 2.400 botellas, que nos ofrece el vino que pensamos que se adapta mejor a nuestra oferta gastronómica: fresco, aromáticamente sutil y con un claro matiz mineral.

VENTALL AROMÀTIC / ABANICO AROMÁTICO

CAT Crítics / Fonoll / Poma verda / Ph 3,13

CAST Cítricos / Hinojo / Manzana verde / Ph 3,13

HISTÒRIA / HISTORIA

CAT Aquest projecte neix de la inquietud de seguir coneixent tot allò que envolta el món de la gastronomia i a un afany por saber el perquè de les coses. Saber què tenim entre mans a cuina és un fet completament normal. Però arriba el dia que, des de l'equip de sala, volem saber d'una manera pràctica què passa darrera d'una ampolla de vi abans que aquesta arribi a les nostres mans. És en aquest punt quan neix aquest projecte. A través de l'amistat amb el Celler Espelt trobem la possibilitat de fer una petita producció sota els nostres criteris. El 2016 vam començar a treballar, des de Compartir i Disfrutar, per a què la primera ampolla veiés la llum i va ser a la primavera de 2018 quan vam poder etiquetar la primera.

CAST Este proyecto nace de la inquietud de seguir conociendo todo aquello que rodea el mundo de la gastronomía y a un afán por saber el porqué de las cosas. Saber qué tenemos entre manos en cocina es un hecho completamente normal. Pero llega el día que, desde el equipo de sala, queremos saber de una manera práctica qué pasa detrás de una botella de vino antes de que ésta llegue a nuestras manos. Es en este punto, cuando nace este proyecto. A través de la amistad con el Celler Espelt encontramos la posibilidad de hacer una pequeña producción bajo nuestros criterios. En 2016 empezamos a trabajar, desde Compartir y Disfrutar, para que la primera botella viera la luz y es en la primavera de 2018 cuando podemos etiquetar la primera.

TERRENY / TERRENO

CAT En aquesta zona hi ha una gran heterogeneïtat de terrenys que, majoritàriament, són de textura sorrenca i pobres en matèria orgànica, fet que els fa idonis per a la producció de vins d'elevada qualitat. Hi predominen la pissarra i els sòls granítics. Generalment són terrenys àcids i que poden trobar-se situats des del nivell del mar fins a un màxim de 200 metres. Són paisatges de gran bellesa.

CAST En esta zona hay una gran heterogeneidad de terrenos que, mayoritariamente, son de textura arenosa y pobres en materia orgánica, lo que los hace idóneos para la producción de vinos de elevada calidad. Predominan la pizarra y los suelos graníticos. Generalmente son terrenos ácidos y que puede encontrarse situados desde el nivel del mar hasta un máximo de 200 metros. Son paisajes de gran belleza.

RAÏM / UVA

CAT La garnatxa roja, anomenada lledoner roig a l'Empordà, és una varietat vinífera que es reconeix dins la família de les garnatxes pel color roig de les seves baies. Avui en dia, a l'Empordà, podem trobar ceps de garnatxa roja que van ser plantats abans dels anys 60. La garnatxa roja s'adapta molt bé a l'escassetat hídrica, és una varietat pròpia de climes àrids i assolellats, com el mediterrani, motiu pel qual les seves arrels poden arribar als vint metres de profunditat en busca d'hydratació.

CAST La garnacha roja, denominada lledoner roig en el Empordà, es una variedad vinífera que se reconoce dentro de la familia de las garnachas por el color rojo de sus bayas. A día de hoy, en el Empordà, podemos encontrar cepas de garnacha roja que fueron plantadas en los años 60. La garnacha roja se adapta muy bien a la escasez hídrica, es una variedad propia de climas áridos y soleados, como el mediterráneo, motivo por el cual sus raíces puede llegar a los veinte metros de profundidad en busca de hidratación.

ZONA GEOGRÀFICA / ZONA GEOGRÁFICA

CAT La finca del Mas Marès es troba en una zona amb una llarga tradició vitivinícola, en ple cor del Cap de Creus. Està situada en un pla a uns 200 metres sobre el nivell del mar, completament orientada a sud. Aquesta talaia al mar Mediterrani i al golf de Roses forma part del Paratge del Parc Natural del Cap de Creus, a la comarca de l'Alt Empordà.

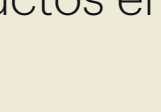
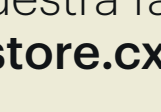
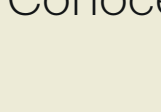
CAST La finca del Mas Marès se encuentra en una zona de una larga tradición vitivinícola, en pleno corazón del Cap de Creus. Está situada en un llano a unos 200 metros sobre el nivel del mar, completamente orientada a sur. Esta atalaya al mar Mediterráneo y al golfo de Roses forma parte del Paraje del Parque Natural del Cap de Creus, en la comarca del Alt Empordà.



CLIMA / CLIMA

CAT El tret climàtic més característic, i que afecta els conreus, és el fort vent del nord anomenat tramuntana, que bufa amb ratxes que sovint superen els 120 quilòmetres per hora i que té uns efectes molt beneficiosos pel bon estat sanitari de la vinya. La temperatura mitjana anual està compresa entre els 14 i els 16°C. La pluviometria se situa al voltant dels 600 litres anuals. Per una banda, els hiverns són suaus, amb poques glaçades; mentre que els estius són calorosos, però temperats per les brises marines.

CAST El rasgo climático más característico, i que afecta a los conreos, es el fuerte viento de norte llamado tramontana, que sopla a rachas que a menudo superan los 120 kilómetros por hora y que tiene unos efectos muy beneficiosos para el buen estado sanitario de la vid. La temperatura media anual se sitúa entre los 14 y los 16°C. La pluviometría ronda los 600 litros anuales. Por un lado, los inviernos son suaves, con pocas heladas; mientras que los veranos son calurosos, pero templados gracias a las brisas marinas.



Coneix la nostra família de productes a [Conoce nuestra familia de productos en store.cxcchefs.com](https://store.cxcchefs.com)