



50% Sumoi
45% Ull de Llebre
5% Cartoixà

És un vi franc. En nas trobem notes de fruites vermelles i negres (cireres, mores, nabius). En boca és fresc, voluminós i té greix.

Temperatura aconsellada de consum:
14-16°C

Molt rodó i suau al pas de boca. Al final de boca apareixen tannins lleugerament aspres, típics de la varietat Sumoi que li donen i toc diferent i peculiar

Alcohol: 13.5%

Cantaperdius

Vi de Finca

Vinyes 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 guarda en tancs d'acer inoxidable per començar una maceració d'uns 6 dies a una temperatura de 22-24°C. Un cop acabada la maceració, es premsa i se separa el vi de primera premsada del vi de més altes pressions, anomenat vi de premsa. El vi destinat a Cantaperdius roman en tancs d'acer inoxidable, fent trasbalsos periòdics fins el moment d'embotellar. Al cupatge hi afegim Cartoixà per afavorir el processos de copigmentació, millorant l'estabilitat del color. En cap moment hem afegit ni clarificants, ni estabilitzants, ni sulfurós o succedanis. És un vi que no conté cap mena de conservant, un vi exempt de sulfits afegits, sols raïm, més natural impossible!



50% Sumoi
45% Ull de Llebre
5% Cartoixà

Es un vino franco. En nariz encontramos notas de frutas rojas y negras (cerezas, moras, arándanos). En boca es fresco, voluminoso y tiene grasa

Temperatura aconsejada de consumo:
14-16°C

Muy redondo y suave al paso de boca. Al final de boca aparecen taninos ligeramente ásperos, típicos de la variedad Sumoi que le dan y toque diferente y peculiar

Alcohol: 13.5%

Cantaperdius

Vino de Finca

Viñas 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, evitando sobremaduraciones, y 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 una maceración de unos 6 días a una temperatura de 22-24°C. Una vez terminada la maceración, se prensa y se separa el vino de primera prensada del vino de más altas presiones, llamado vino de prensa. El vino destinado a Cantaperdius permanece en tanques de acero inoxidable, haciendo trasiegos periódicos hasta el momento de embotellar. Al cupage añadimos Cartoixà para favorecer los procesos de copigmentación, mejorando la estabilidad del color. En ningún momento hemos añadido ni clarificantes, ni estabilizantes, ni sulfuroso o sucedáneos. Es un vino que no contiene ningún tipo de conservante ni sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!



50% Sumoi
45% Ull de Llebre
5% Cartoixà

It is a frank wine. On the nose we find notes of red and black fruits (cherries, blackberries, blueberries). In the mouth it is fresh, voluminous and has fat

Recommended consumption
temperature: 14-16°C

Very round and smooth on the palate. At the end of the mouth there are slightly rough tannins, typical of the Sumoi variety, that gives it a different and peculiar touch

Alcohol: 13.5%

Cantaperdius Single Vineyard Wine

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 overripening, and the soils are generally sandy low-fertility. Once harvested, the grapes are skimmed and stored in stainless steel tanks to begin maceration for about 6 days at a temperature of 22-24°C. Once the maceration is over, the first pressed wine is pressed and separated from the higher pressure wine, called press wine. The wine destined for Cantaperdius remains in stainless steel tanks, making periodic upheavals until the time of bottling. To the coupage we add Cartoixà to favor the copigmentation processes, improving the color stability. We have not added any clarifiers, or stabilizers, or sulfur or substitutes. It is a wine that does not contain any preservatives, a wine free of added sulfites, only grapes, more natural impossible!