

Ca La Mar

Vi blanc fresc del Mediterrani d'agulla natural

ECOLÒGIC · 2022



Varietats parellada, macabeu, xarel·lo.

Vol. 11%



El vi

Ca La Mar blanc és portador dels plaers senzills a la copa. Recorda la frescor del Mediterrani i satisfà la set. És un vi refrescant, lleuger i de bon beure, que ens espera després d'un passeig per la platja, en acabar un dia intens i per celebrar un retrobament inesperat. És una ampolla perfecta per compartir amb els qui, com nosaltres, estimem el vi.



Ca La Mar està etiquetat amb 4 il·lustracions diferents, totes connectades entre si cromàticament. A les caixes d'aquest vi hi torbareu combinacions d'aquestes il·lustracions.

Ca La Mar

Vi blanc fresc del Mediterrani d'agulla natural

ECOLÒGIC · 2022



Ecologia i sostenibilitat

Les tres varietats amb què elaborem Ca La Mar blanc provenen de vinyes 100% treballades amb pràctiques ecològiques, certificades amb el segell CCPAE del Consell Català de la Producció Agrària i Ecològica, que garanteix que la qualitat i sanitat del raïm s'aconsegueixen amb mètodes preventius completament naturals.

Utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos, per obtenir una reducció de la petjada de carboni en el transport, i l'ús d'energia solar. Aquesta actitud ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que fem servir per elaborar els nostres vins.

Elaboració

Tot el raïm es fermenta a baixa temperatura. Només s'utilitza el most flor resultant de la premsada suau. És en la segona fermentació que assegurem la formació de la delicada agulla, la perfecta integració i la seva estabilitat.

Sensacions

Ca La Mar sorprèn sempre. Es belluga lleugerament i agradablement en el paladar, les fines bombolles pessigollegen i aporten frescor. El caràcter floral i afruitat, amb notes de margarides, poma verda i pell de llima, fa d'aquest vi un indispensable del bon temps i la bona companyia.