Mustillant Ca La Mar

Vi rosat fresc del Mediterrani d'agulla natural

ECOLÒGIC

Varietats sirà i garnatxa
Vol. 12%

El vi

Mustillant Ca La Mar rosat 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.

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

Mustillant Ca La Mar

Vi rosat fresc del Mediterrani d'agulla natural

ECOLÒGIC

Ecologia i sostenibilitat

Les dues varietats amb què elaborem Mustillant Ca La Mar rosat 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

Duem a terme una maceració pel·licular per obtenir el màxim potencial aromàtic de les varietats i el color rosat característic del vi. És en la segona fermentació que assegurem la formació de la delicada agulla, la perfecta integració i la seva estabilitat.

Sensacions

Ca La Mar es mostra ample i llaminer al paladar, amb bombolles fines i tonificants. Ofereix aromes de fruits vermells madurs amb subtils notes de fonoll que el fan un rosat fresc ideal per fer passar la set. Crea harmonies amb els aperitius més lleugers i també amb elaboracions més saboroses, com arrossos, carns blanques a la planxa i tota mena de pasta.

Vins per estimar el vi Carrer Indústria 36, 08770 - Sant Sadurní d'Anoia 938 91 01 13 info@vinsperestimarelvi.com