fa caló

Fa Caló és la capbussada al mar que feia un any que esperaves, la brisa suau del capvespre o les nits d'estiu que no vols que mai acabin. Un vi blanc d'agulla natural i afruitat fet per a refrescar, per gaudir i per compartir. En boca és equilibrat, ideal per treure la set.

50% Xarel·lo Vermell
30% Muscat
20% Sauvignon Blanc

Vol .11%

Moments.

Si hi ha sol és perfecte, si hi ha platja, ideal. Si estàs en una terrasseta, indispensable, si estàs en companyia és sensacional. Un vi blanc d'agulla de bombolla cruixent, de carbònic ben integrat, que refresca qualsevol moment sense complicacions, i marida perfectament amb una tapa, un àpat lleuger o unes vistes al mar.

fa caló

Elaboració

Es vinifica fermentant-lo a baixes temperatures, utilitzant només el most flor, és a dir, el most resultant d'un suau premsatge. Fem servir els mateixos llevats per a la primera i segona fermentació, amb l'objectiu d'aconseguir un metabolisme complet dels sucres i una delicada i integrada agulla.

Sensacions

Fa Caló és un vi fresc i refrescant. Amb aromes a flors blanques, com el gessamí i la flor del taronger, i fruites com la pinya, el litxi i el préssec, amb olor i gust d'estiu. De bombolla fina i integrada, és un vi que acompanya a la perfecció plats estiuencs, arrossos, amanides, tapes... o uns riures davant del mar...

Ecologia i sostenibilitat

Per nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica i biodinàmica.

A més, utilitzem pràctiques sostenibles també en el celler, com la reducció del pes dels envasos – el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport -, l'ús d'energies renovables – com l'energia solar -. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, tan beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que fem servir per elaborar els nostres vins.