

Fera Ferotge



KRAJ	Hiszpania
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Katalonia
SZCZEP	Sumoll
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie owocowa bomba. Pachnie kwaśnymi wiśniami, malinami i truskawkami. Dodatkowo pojawia się subtelna nuta ziemista.

Smak:

W smaku świeże, owocowe i soczyste. Wysoka kwasowość i delikatne taniny.

Potrawy:

Gulasz z chorizo i ciecierzycą

Więcej informacji:

Spontaniczna fermentacja w otwartych beczkach kasztanowych, a następnie starzenie w tych samych beczkach przez 10 miesięcy. "Fera Ferotge" to w tłumaczeniu na język polski "Dzika bestia".

Celler Can Descregut



Can Descregut to rodzinna winnica prowadzona przez młodą parę, Marca i Arantxę, oddalona o godzinę drogi od Barcelony. Specjalizuje się w tradycyjnych, katalońskich odmianach takich jak białe i czerwone Xarel-lo, Macabeo, Parellada. Winogrona są uprawiane na różnych rodzajach gleb, głównie gliniastych, rozsianych między cztery posiadłości, gdzie wysokość terenu waha się od 200 do 500 metrów. Samą winiarnię umieszczono na terenie gospodarstwa o nazwie Masia de Can Descregut. Para praktykuje metody rolnictwa ekologicznego, bez stosowania herbicydów i insektycydów, zawsze dążąc do zachowania naturalnej równowagi w winnicach. Produkcja to zarówno wina musujące, jak i spokojne, przy czym roczna produkcja wynosi około 5 000 butelek.