

ANAIIS

NEGRE ORGÀNIC

Anais s'enlaira en cerca de nous horitzons, paisatges i sabors autèntics. Quan sobrevola les vinyes del Penedès pensa que aquest podria ser el seu lloc al món.

Aquest és l'homenatge del Celler a totes aquelles dones que, inconformistes i somiadores com l'Anais, es deixen guiar per la seva curiositat innata, segueixen les seves passions i lluiten per aconseguir tot allò que es proposen.

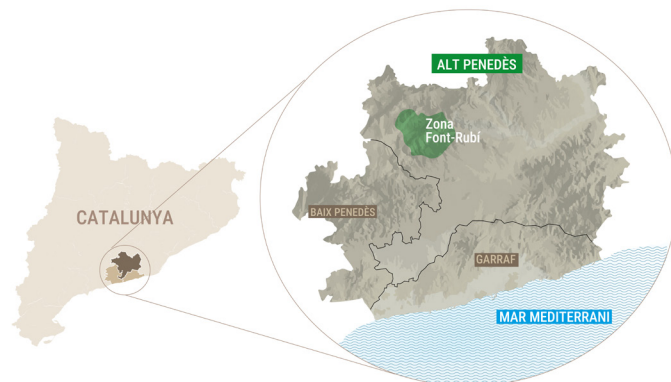




ANAIS | Negre Orgànic · DO Penedès

ORIGEN

Raïms seleccionats de vinyes ubicades a la zona de Font-Rubí de l'Alt Penedès, amb una altitud mitja de 350 metres.



GARNATXA NEGRA

La Garnatxa expressa un perfil brillant i centrat en la fruita, amb notes de fruites vermelles i negres i un toc subtil d'espècies. Gràcies al clima mediterrani, mostra una bona maduració equilibrada amb frescor, amb tanins suaus i una textura suau i accessible.

ELABORACIÓ

Raïm desrapat amb una curta maceració prefermentativa en fred a 10 °C per potenciar la frescor aromàtica. Fermentació amb les pells durant aproximadament 12 dies a una temperatura controlada de 23°C, amb una extracció suau per preservar la puresa de la fruita.

SENSACIONS

En nas: Brillant, net i atractiu, reflectint el seu caràcter jove i centrat en la fruita. Aromes expressives i vibrants de gerd fresc, maduixa i cirera sucosa.

En boca: Notes de fruites vermelles i negres, herbes seques i espècies, amb un final vellutat.

Particularitat: Un estil glou glou, marcat per la vivacitat de les seves aromes afruitades i el seu atractiu immediat.

MARIDATGE

Per gaudir sol o amb carns a la brasa o rostides (com costelles de xai, filet de porc o pollastre amb herbes), així com amb cuina vegetariana mediterrània com verdures rostides o plats a base de bolets.

També és un excel·lent acompanyant per a xarcuteria, formatges tous i semicurat, i fins i tot plats lleugerament especiats.

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Celler. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

Anyada	2025
Denominació	DO Penedès
Varietat	Garnatxa Negra 100%
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	10-12 °C
Acidesa total	4,91 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,56
Sucre residual	0,6 g/L
SO ₂	55 mg/l <small>Valor màxim de la DO Penedès: 150 mg/L</small>

 *Cos lleuger*  *Cos cremós*

  *Aromàtic*  *Aromàtic*

  *Afruitat*  *Afruitat*