Ca La Mar

Vino rosado fresco del Mediterráneo de aguja natural

ECOLÓGICO · 2022



Variedades merlot, syrah, garnacha y cariñena Vol. 12 %



El vino

Ca La Mar es portador de los placeres sencillos a nuestra copa. Recuerda la frescura del Mediterráneo y satisface la sed. Es un vino refrescante, ligero y de buen beber que nos espera después de un paseo por la playa, al acabar un día intenso y para celebrar un reencuentro inesperado. Es una botella perfecta para compartir con los que, como nosotros, amamos el vino.



Ca La Mar

Vino rosado fresco del Mediterráneo de aguja natural

ECOLÓGICO · 2022



Ecología y sostenibilidad

Las dos variedades con las que elaboramos Ca La Mar rosado provienen de viñas 100 % trabajadas con prácticas ecológicas, certificadas con el sello CCPAE del Consell Català de la Producció Agrària i Ecològica, que garantiza que la calidad y la sanidad de la uva se consiguen con métodos preventivos completamente naturales. Realizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases, para conseguir una reducción de la huella de carbono en el transporte y el uso de energía solar. Esta actitud nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, beneficioso para el medio ambiente y, por lo tanto, para la uva que utilizamos para elaborar nuestros vinos.

Elaboración

Llevamos a cabo una maceración pelicular para obtener el máximo potencial aromático de las dos variedades y el color rosado característico del vino. El mosto flor fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. En la segunda fermentación usamos levaduras seleccionadas.

Sensaciones

Ca La Mar se muestra amplio y goloso en el paladar, sus burbujas son finas y tonificantes. Ofrece aromas a frutos rojos maduros con sutiles toques de hinojo que lo convierten en un rosado fresco ideal para quitar la sed. Armoniza con los aperitivos más ligeros y también con comidas más sabrosas, como arroces, carnes blancas a la plancha y todo tipo de pasta.