



## PEDRUSCALL 2014

És un vi de producció molt limitada. Excluiu en la seva elaboració per tal de gaudir dels plaers de la degustació tot buscant el nexa total entre el vi i el terrer. Excluiu també per les reduïdes dimensions de la nostra explotació. A la vegada, experimentant amb tot allò que el faci innovador i atractiu, des de la vinya fins a l'elaboració o la criança.

Elaborat a partir de la varietat Cabernet Franc 100%. Aquesta varietat s'ha fet servir des de sempre a la zona de Bordeus per afinar el Cabernet Sauvignon, tot i que sembla que inicialment provenia dels Pirineus. Al Bages fa anys que està implantada.

El nom de Pedruscall ve de les pedres petites que es fan servir per ajustar els rocs grans en una paret o una barraca de pedra seca.

### ELABORACIÓ

Collit a mà el 2 d'octubre del 2014, macerat en fred a 5º durant 24hores, abans de la fermentació, derrapat i passat per la taula de selecció abans d'encubar-lo. Maceració durant 16 dies i premsat. Posat en barriques noves de roure francès l'maig del 2015 i embotellat el juliol del 2016. Surt al mercat a principis del 2019.



Vinyes de Castellgalí

2013

## PEDRUSCALL

CABERNET FRANC 12 MESOS EN BARRICA

Embotellat per R.E. 0700400CAT 08256  
per a Vinyes de Castellgalí, S.C.P.  
08297 Castellgalí (Barcelona, Spain)

PRODUCT OF SPAIN

PLA DE BAGES  
DENOMINACIÓ  
D'ORIGEN

75 cl. 14,5 % vol



### DEGUSTACIÓ

De color granate fosc, amb molta capa. En els seus aromes i destaquen els balsàmics amb notes una mica fumades i de sutge, també espècies com clau o tabac. A l'airejar la copa es desperten les fruites vermelles d'una manera molt expressiva, confitura de mora, pruna vermella i finalment també hi trobem codonyat i herbes de bosc que ens arrodoneixen les seves diferents olors. En la boca té una frescor molt atractiva en que hi sobresurt la fruita embolcallada per uns tanins potents que l'hi donen molt de cos. Finalment la seva persistència llarga l'hi dona a tot el conjunt una bona harmonia. Degut a que el seu procés d'elaboració s'ha fet mantenint al màxim les seves característiques naturals, es possible que convingui decantar l'ampolla.



### RESULTATS ANALÍTICS

100% Cabernet Franc del Pla de Bages.  
Criança de un any en barrica francesa.  
AcV = 0.68g/lit  
AcTS = 3.65 g/lit  
Grau = 14.85  
Sucre redactors = 0.6 g/lit  
Ph = 3.40  
SO2T = 60 mg/lit

