



100% Cartoixà

Intensitat i expressivitat. Bombolles fines i perfectament integrades, un rosari fi i constant. L'aroma varietal barreja notes fresques (préssecs blancs, fonoll, llima) i flors blanques. A causa de la criança en tap de suro, trobem matisos dolços: fons torrat, canyella, caramel, codony, mel...

Temperatura aconsellada de consum:
7-9°C

El pas de boca és ample, estructurat, fresc i amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca destaca la presència de fruits secs i un postgust llarg.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció Cartoixà

Brut Nature criat en tap de suro

Vinyes velles de Cartoixà conreades en agricultura ecològica i situades a la Nou de Gaià, municipi del Tarragonès, a uns 4 km en línia recta al mar Mediterrani. La brisa marina permet una magnífica i constant maduració del raïm, evitant sobremaduracions i els sòls són generalment franc-arenosos de baixa fertilitat. Una vegada collit el raïm es derrapa i es premsa. Amb el most s'omplen tancs d'acer inoxidable i es deixa reposar durant 24 hores. L'endemà se separa el most clar i fermenta en tancs d'acer inoxidable uns 15 dies a una temperatura d'uns 14-15°C. Després de fer trasbalsos per netejar el vi, s'afegeix most concentrat ecològic i llevats al vi base i es procedeix a l'embotellat en ampolles tipus cava i es tapa amb taps de suro. A l'ampolla acabarà la fermentació fent presa d'escuma seguint el mètode ancestral. Restarà en criança durant un mínim de 15 mesos. És un Brut Nature lliure de conservants i exempt de sulfits afegits, sols raïm, més natural impossible!



100% Cartoixà

Gran intensidad y magnífica expresividad. Burbujas finas y perfectamente integradas, un rosario fino y constante. El aroma varietal mezcla notas frescas (melocotones blancos, hinojo, lima) y flores blancas. Debido a la crianza en tapón de corcho, encontramos matices dulces: fondo tostado, canela, caramelo...

Temperatura aconsejada de consumo: 7-9°C

El paso de boca es amplio, estructurado, fresco y con nervio gracias a sus toques cítricos. Al final de boca destaca la presencia de frutos secos y el postgusto largo.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció Cartoixà

Brut Nature criado con tapón de corcho

Viñas viejas de Cartoixà cultivadas en agricultura ecológica y situadas en la Nou de Gaià, municipio del Tarragonès, a unos 4 km en línea recta al mar Mediterráneo. La brisa marina permite una magnífica y constante maduración de la uva, evitando sobremaduraciones y los suelos son generalmente franco-arenosos de baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se prensa. Con el mosto se llenan tanques de acero inoxidable y se deja reposar durante 24 horas. Al día siguiente se separa el mosto limpio y fermenta en tanques de acero inoxidable unos 15 días a una temperatura de unos 14-15°C. Después de hacer trasiegos para limpiar el vino, se añade mosto concentrado ecológico y levaduras al vino base y se procede al embotellado en botellas tipo cava y se tapa con tapones de corcho. A la botella acabará la fermentación haciendo toma de espuma siguiendo el método ancestral. Quedará en crianza durante un mínimo de 15 meses. Es un Brut Nature libre de conservantes y exento de sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!



100% Cartoixà

Huge intensity and magnificent expressivity. Thin bubble perfectly integrated, a constant rosary. The varietal aroma mixes fresh notes (white peaches, fennel, lime) and white flowers. Given the aging with cork, we can find sweet nuances: cinnamon, caramel, toasted.

Recommended consumption
temperature: 7-9°C

The mouthfeel is wide, structured, fresh and edgy thanks to its citrus touches. At the end of the mouth, the presence of nuts and the long aftertaste stands out.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Selecció Cartoixà

Brut Nature aged with cork

Old Carthusian vineyards cultivated in organic agriculture and located in the Nou de Gaià, municipality of Tarragona, about 4 km in a straight line to the Mediterranean Sea. The sea breeze allows a magnificent and constant maturation of the grapes, avoiding overripeness and the soils are generally sandy low-fertility. Once harvested, the grapes are skidded and pressed. The must is filled with stainless steel tanks and left to stand for 24 hours. The next day the clean must is separated and fermented in stainless steel tanks for about 15 days at a temperature of about 14-15°C. After shaking to clean the wine, organic concentrated must and yeast are added to the base wine and bottled in cava-type bottles and covered with corks. The bottle will finish fermenting in the bottle following the ancestral method. It will remain aging for a minimum of 15 months. It is a Brut Nature free of preservatives and free of added sulfites, only grapes, more natural impossible!