



100% Cartoixà

Aroma elegant i complexe. Bombolles fines i perfectament integrades, un rosari fi i constant. L'aroma varietal barreja notes fresques (préssecs blancs, fonoll, llima) i flors blanques.

Temperatura aconsellada de consum:
10-12°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 fruita i un postgust llarg.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Ancestral Cartoixà

Brut Nature criat amb 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 12 dies a una temperatura d'uns 14-15°C. Abans d'acabar la fermentació, s'embotella el vi amb ampolles tipus cava i es tapen amb tap de suro. A l'ampolla acabarà la fermentació fent la presa d'escuma seguint el mètode ancestral. Restarà en criança durant un mínim de 12 mesos. Es procedeix a aclarir amb pupitres, al posterior degollat i es posa el nou i definitiu tap de suro. És un Brut Nature lliure de conservants i exempt de sulfits afegits, sols raïm, més natural impossible!



100% Cartoixà

Aroma elegante y complejo. Burbujas finas y perfectamente integradas, un rosario fino y constante. El aroma varietal mezcla notas frescas (melocotones blancos, hinojo, lima) y flores blancas.

Temperatura aconsejada de consumo:
10-12°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 fruta y el postgusto largo.

Alcohol: 12.5%

Mèdol Ancestral 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 12 días a una temperatura de unos 14-15°C. Antes de terminar la fermentación, se embotella el vino con botellas tipo cava y se tapan con tapón de corcho. En la botella acabará la fermentación y la toma de espuma siguiendo el método ancestral. Quedará en crianza durante un mínimo de 12 meses. Se procede a aclarar con pupitres, al posterior deguelle y se pone un nuevo y definitivo tapón de corcho. Es un Brut Nature libre de conservantes y exento de sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!



100% Cartoixà

Complex and elegant aroma. Thin bubble perfectly integrated, a fine constant rosary. The varietal aroma mixes fresh notes (white peaches, fennel, lime) and white flowers.

Recommended consumption
temperature: 10-12°C

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

Alcohol: 12.5%

Mèdol Ancestral Cartoixà

Brut Nature aged with corck

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 clear must is separated and fermented in stainless steel tanks for about 12 days at a temperature of about 14-15°C. Before the fermentation is finished, the wine is bottled in cava-type bottles and covered with a cork. The bottle will finish fermenting in bottle following the ancestral method. It will remain aged for a minimum of 12 months. It is proceeded to clear with desks, to the later degorgé and the new and definite cork stopper is put. It is a Brut Nature free of preservatives and free of added sulfites, only grapes, more natural impossible!