



Can 28 Mandó

És el primer vi de la vinya experimental de varietats catalanes recuperades.

Després de la fil·loxera, fa uns 120 anys; moltes vinyes es van replantar amb varietats de raïm més rentables, en detriment d'altres que eren de gran qualitat però no obtenien tant rendiment. Hem volgut recuperar, doncs algunes d'aquestes oblidades: la Malvasia de Sitges, Torbat i negres com el Mandó, Mònica, Sumoll, Cannonnau i Roigenc.

Nota de tast

Visual: Color morat i brillant, d'intensitat mitja-alta.

Aroma: complex i subtil de flors, fruites vermelles i raïm, amb lleugeres notes de mitja criança en boca.

Boca: Lleuger, fàcil de beure, llaminer amb bona acidesa i molt equilibrat.

Can 28

Mandó

75 cl.

13% vol.

Mas Candi

28 dies
és una vella història
d'un mas de Bellcaire d'Empordà,
on neix aquest vi.



Mandó

Varietat: 100% mandó.

Varietat antiga catalana, cultivada abans de la fil·loxera
i no recuperada per la seva escassa productivitat.

Consumir a 13-15°C.

-conté sulfits-

R.E.: 03.049.00.CAT/L-07

Elaborat i embotellat per: Ramón Jané Garriga
Les Gunyoles - Avinyonet del Penedès (SPAIN)

www.mascandi.com

