



### **Mas Candí Desig Xarel·lo**

Vinya de 48 anys, situada a Les Gunyoles d'Avinyonet. Cultiu ecològic i biodinàmic.

Verema: collit manualment en petites caixes i posterior maceració en fred.

Elaboració i criança: amb les seves mares durant 7 mesos, realitzant "battonage".

#### **Nota de tast**

Color groc daurat, d'intensitat mitjana. Aromes de fruita madura, pera, poma golden, pinya i fonoll. En boca és untuós, ampli i llaminer. Destaquen notes minerals, pròpies del terror de les vinyes velles. Bona acidesa i punt amarg propi de la varietat. Llarg postgust.

**Desig**  
Blanc

PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75 cl.

13% vol.



**Mas Candi**

La nostra terra,  
les nostres varietats,  
el nostre clima mediterrani,  
el nostre caràcter: el NOSTRE VI

**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: Xarel·lo.

Elaboració: 7 mesos de criança amb les seves mares.  
No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir entre 6-8° C.

-conté sulfits-



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

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

[www.mascandi.com](http://www.mascandi.com)

Mas Candi

La nostra terra,  
les nostres varietats,  
el nostre clima mediterrani,  
el nostre caràcter: el NOSTRE VI

**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: Xarel·lo.

Elaborat i embotellat en el seu punt màxim de maduració  
durant 7 mesos de criança amb les seves mares.  
No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).  
Consumir entre 6-8° C.



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

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

[www.mascandi.com](http://www.mascandi.com)