



### **Mas Candi Les Forques (vi negre)**

Aquest vi expressa: el raïm madur, propi del clima mediterrani i el mineral que li confereix el terror.

Vinya: de Cabernet Sauvignon, situada a Torrelavit. Una de les més velles del Penedès (plantada el 1983). Ceps en vas amb un gra de raïm molt petit. Terreny argilo-calcarí i grabes, amb un fort pendent al sur.

Verema: collita manual en petites caixes, en el punt màxim de maduració.

Elaboració i criança: Primera maceració en fred i "pissage" durant 20 dies i mínim un any de criança en bóta de roure francès de 300 litres.

#### **Nota de tast**

Color roig rubí amb tons granatosos. Aroma de fruites negres del bosc, maduixes, móres i tocs minerals. En boca també és mineral, més propi d'un vi del Priorat, amb un punt dolç de la fruita madura; llaminer, potent i seductor. Una bona acidesa que li dóna frescura i llargada.

# Les Forques

Vi Negre

PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75 cl.

14% vol.

# Mas Candi

Mas Candi

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



PENEDÈS  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

**Verema:** Raim collit en el seu punt màxim de maduració.

**Elaboració:** Un any de cria en botes de 300 l. de roure francès.  
No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir entre 12-16° C.

Anyada 2006

-conté sulfits-



R.E.: 03.049.00.CAT / L-06

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

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