



### **Mas Candi QX (Quatre Xarel·los)**

#### **4 pagesos / 4 vinyes / 4 bótes**

Vinya: Hem escollit els millors ceps de les millors vinyes de cadascú (Les Gunyoles d'Avinyonet, el Pla del Penedès, Guardiola de Font-Rubí i Subirats). L'edat de les vinyes és entre 54 i 60 anys.

Verema: tria del raïm manualment a la vinya.

Elaboració: Fermentació i criança durant 8 mesos en bótes d'acàcia, castanyer, roure francès i roure americà.

#### **Nota de tast**

Color groc palla. Aroma complex de pinya, plàtan, torrats, especiats i caramel "toffee". En boca és melós, presentant aromes de briox i els abans esmentats. Bona acidesa i llarg postgust.

**QX**

Quatre Xarel·los

**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

75 cl.

13% vol.

# Mas Candi

Mas Candi

Quatre persones  
Quatre vinyes  
Quatre il·lusions  
Un somni: Aquest vi QX



**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: 100% Xarel·lo.

Elaboració: Fermentació i cria en botes de castanyer, acàcia, roure francès i americà, durant 8 mesos. No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir preferentment entre 10 i 14°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 2007

Denominació d'Origen  
Penedès  
Celler Mas Candi

**PENEDÈS**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: 100% Xarel·lo.

Elaboració: Fermentació i cria en botes de castanyer, acàcia, roure francès i americà, durant 8 mesos. No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir preferentment entre 10 i 14°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)