



Mas Candí OVELLA NEGRA (Garnatxa Blanca)

La Salada (Subirats), és una vinya de macabeu de més de 60 anys, dins de la qual hi han només 226 ceps de Garnatxa Blanca.

Uns ceps menys preats pels nostres pares, degut a la dificultat del seu cultiu: eren la nostra l'OVELLA NEGRA.

Verema i elaboració: collit manualment en petites caixes i posterior maceració en fred. Criança durant 7 mesos amb les seves mares en dipòsit d'inoxidable, realitzant "battonage".

Nota de tast

Color groc brillant, amb aromes subtils de fruita tropical (mango, maracuià) i préssec de vinya. En boca és gras, amb un punt dolç i àcid, reafirmant els aromes abans esmentats. Ampli postgust.

**Ovella
negra**
Garnatxa Blanca

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
75 cl.
13% vol.



Mas Candi

Només 200 ceps
de més de seixanta anys,
de laboriós cultiu;
eren la nostra Ovella Negra.
Ara és un vi únic

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: 100% Garnatxa blanca.

Elaboració: Maceració amb la pell i criança amb les mares durant 7 mesos. No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir preferentment entre 6-8°.

-conté sulfits-

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



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

www.mascandi.com

Mas Candi

Només 200 ceps
de més de seixanta anys,
de laboriós cultiu;
eren la nostra Ovella Negra.
Ara és un vi únic.

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Varietat: 100% Garnatxa blanca.

Elaboració: Maceració amb la pell i criança amb les mares durant 7 mesos. No ha estat clarificat ni estabilitzat (pot precipitar tartrats).

Consumir preferentment entre 6-8°.
-conté sulfits-

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

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

www.mascandi.com