







<p>CAP DE RUC</p> <p>VI NOVELL</p>	 <p>"Fresc, suau i brillant" L'harmonia i la delicadesa dels aromes fruitals...</p>	 <p>100% Garnatxa Blanca</p>	<p>2022</p>
--	--	--	--------------------

 <p>Visualment es caracteritza per la seva brillantor i finesa. És un vi net i clar, de lleugers tons daurats.</p> <p>aromes</p>  <p>Fi i fresc en boca. De tacte suau i equilibrat al paladar, amb un recorregut de bona intensitat amb un final agradable, llarg i sedós.</p>  <p>El Cap de Ruc Vi Novell Blanc es caracteritza per ser la seva frescor i finesa, trets que el fan perfecte per ser acompanyat de tot tipus de cuina mediterrània, carns blanques, pasta i arrossos.</p>	
---	--

Denominació d'origen: DO Montsant

Característiques de la collita: Collita primerenca marcada per una anyada molt calorosa i escassa en pluges. Any tèrmicament càlid amb marcats contrastos tèrmics que personalitzen l'anyada amb una gran intensitat aromàtica i una lleugera acidesa que li aporta molta frescor.



Vinificació: Verema i tria manual al camp en caixes de 15 Kg, amb posterior tractament tèrmic a 5°C. Fermentació a temperatura constant de 15°C en dipòsits d'acer inoxidable. Malolàctica en dipòsit sobre lies fines. Es disminueix la pressió de la premsa per tal prolongar el premsat.





Embotellat:

- . Clarificat amb proteïna de pèsol.
- . Filtració oberta per abrillantat

Perfil del vi: El Cap de Ruc Vi Novell blanc és un vi fresc i fi i aromàtic en nas. Destaquen les fruites blanques . En boca és equilibrat, suau i agradable al paladar.

Recomanacions: Es recomana consumir fins a principis de febrer per poder gaudir de totes les qualitats organolèptiques. Servir entre 8 i 10°

<p>CAP DE RUC</p> <p>VI NOVELL</p>	 <p>"La delicadesa de la joventut" Viu, brillant i expressiu...</p>	 <p>100% Garnatxa Negra</p>	<p>2022</p>
--	--	---	--------------------

 <p>aromes</p>  	<p>Es tracta d'un vi clar, de color rubí molt intens amb suaus ribets lilosos.</p> <p>En nas és molt fresc i aromàtic. Predominen les fruites vermelles com la maduixa, la mora i la pruna sobre les espècies com la regalèssia i la vainilla.</p> <p>El pas en boca és suau, però omplint el paladar d'equilibrats sabors en el que es repeteixen les sensacions nasals. Es perceben les notes de fruita i els tanins fins, que contribuiran a allargar la vida d'aquest, tot i ser un vi novell.</p> <p>És ideal per beure a copes i per acompanyar tapes amb pa i tomàquet i embotit, formatges semicurats i carns a la brasa.</p>	
---	---	--

Denominació d'origen: DO Montsant

Característiques de la collita: Collita primerenca marcada per una anyada molt calorosa i escassa en pluges. Any tèrmicament càlid amb marcats contrastos tèrmics que personalitzen l'anyada amb una gran intensitat aromàtica i una lleugera acidesa que li aporta molta frescor.

Vinificació: Verema i tria manual al camp en caixes de 15 Kg, amb posterior tractament tèrmic a 5°C. Fermentació a temperatura constant de 20°C en dipòsits d'acer inoxidable. "Pigeage" i remuntats per gravitació i maceració de les pells entre 20 i 25 dies. Malolàctica en dipòsit sobre lles fines. Es disminueix la pressió de la premsa per tal prolongar el premsat.

Embotellat:

- . Clarificat amb proteïna de patata.
- . Embotellat per decantació respectant les fases de la lluna.

Perfil del vi: El Cap de Ruc Vi Novell negre és fresc, lleuger i afruitat. De color rubí amb lleugers tons liloses. En boca és suau i equilibrat. El podem definir com un vi de tipus mediterrani.

Recomanacions: Es recomana consumir fins a principis de febrer per poder gaudir de totes les seves qualitats organolèptiques. Servir entre 12 i 16°.