

fa caló

Fa Caló es como el bañito en el mar que llevas todo un año esperando, es la suave brisa del atardecer o las noches de verano que quieres que nunca terminen. Un vino blanco de ajuga natural y afrutado hecho para refrescar, para disfrutar y para compartir. En boca es equilibrado, ideal para quitar la sed.

50% Xarel·lo Vermell

30% Muscat

20% Sauvignon Gris

Vol.11%

Momentos.

Si hay sol es perfecto, si hay playa, ideal. Si estás de terracedo, indispensable, si estás en compañía es sensacional. Un vino blanco de ajuga de burbuja crujiente, de carbónico bien integrado, que refresca cualquier momento sin complicaciones, y marida perfectamente con una tapa, una comida ligera o unas vistas al mar.



fa caló



Elaboración

Se vinifica fermentándolo a bajas temperaturas, utilizando sólo el mosto flor, es decir, el mosto resultante de un suave prensado. Utilizamos las mismas levaduras para la primera y segunda fermentación, con el objetivo de conseguir un completo metabolismo de los azúcares y una delicada e integrada aguja.

Sensaciones

Fa Caló es un vino fresco y refrescante. Con aromas a flores blancas, como el jazmín y el azahar, y frutas como la piña, el lichi y el melocotón, huele y sabe a verano. De burbuja fina e integrada, es un vino que acompaña a la perfección platos veraniegos, arroces, ensaladas, tapas... o unas risas frente al mar.

Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica.

Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte -, el uso de energías renovables – como la energía solar -. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.

