

EL CARRO GROS

3 VIÑAS, 3 VARIEDADES.

VARIEDADES / VITICULTURA

Syrah de la viña del “Masnou”, plantada en pendiente de suelo muy pobre, calcáreo y de textura franco-arenosa con presencia de gravas y “suldonenc”. Viticultura ecológica con cubierta vegetal, poda corta de Royat. Cuando es necesario, se aclara un 15% de uva durante el inicio de maduración a finales de julio.

Cabernet Sauvignon de la viña “La Rasa” de suelo calcáreo y textura franco-arenosa. Viticultura ecológica de poda corta de Royat. Cuando es necesario, se aclara un 15% de uva durante el inicio de la maduración a finales de julio.

Merlot de la viña de “La Pallissa” plantada en ligera pendiente de suelo calcáreo franco-limoso. Viticultura ecológica con cubierta vegetal, poda corta de Royat. Cuando es necesario se aclara un 15% de uvas durante el inicio de la maduración a finales de julio.

ELABORACIÓN

La fermentación se realizó en botas afondadas de 300 litros de capacidad, sin siembra de levaduras y aplicando el “pigeagge” manual. La maceración se va alargando durante 20 días. Crianza en botas de roble Francés, Vicard, Saury i Sant Martin. El vino no se filtra antes de embotellar-lo.

Crianza total de 16 meses en bota i 12 meses en botella.





El **carro gros** de los arrieros –cargado con botas de vino o otros ingredientes de la vida rural –formó parte durante muchos años del paisaje de nuestro Penedès. A mediados del siglo XX, cuando los castellers querían hacer una construcción de gran dificultad, decían que iban de *carro gros*. Es con este nombre castizo como fue conocido el quatre de vuit (cuatro de ocho), castillo emblema de los que se acostumbraban a ver en aquella época. Con los años, ha sido superado con creces, pero el nombre aún prevalece... Hoy, el **Carro Gros** de Can Cassanyes representa la máxima excelencia de nuestra bodega.