

**CANDIDAT**

Tempranillo | 2024



Ecológico (CCPAE)



Biodinámico

**INFORMACIÓN**

Producción: 3.582 botellas

Zona/D.O.: Sin D.O.

Temperatura de servicio: Entre 14 y 16°C

**DATOS TÉCNICOS**

Alcohol: 13 % vol

pH: 3,38

Acidez total: 5,9 g/L

Azúcares reductores: 0,7 g/L

Sulfitos: 65 mg/L

**CANDIDAT**

Candidat es un vino de parcela elaborado a partir de **Ull de Llebre** procedente de un único viñedo. El objetivo es expresar la identidad profunda de la parcela, manteniendo un perfil reconocible en cada añada.

Se trata de un vino concentrado y complejo donde conviven fruta madura, fresca y estructura tánica.

**AÑADA 2024**

Año caracterizado por una severa sequía, reduciendo notablemente la producción. Los rendimientos han sido inferiores a lo habitual. Las uvas han mostrado excelente sanidad debido a la baja humedad, con una alta concentración y una maduración irregular. A pesar de las dificultades, la calidad de las uvas ha sido excepcional, produciendo vinos de gran intensidad aromática y buen equilibrio en todos los parámetros de calidad.

**VARIEDAD**

100% Ull de Llebre (Tempranillo)

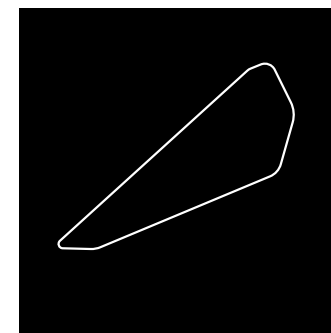
**VITICULTOR**

Josep Maria Cantí

**FINCAS Y SUELOS**

La uva procede de la parcela **La Teta**, situada en **Mediona**, en el Alt Penedès. Se trata del viñedo con mayor altitud de la propiedad, ubicado a más de 500 metros sobre el nivel del mar, en una ladera con pendiente.

El viñedo está rodeado de bosque, lo que ayuda a regular la temperatura y favorece ciclos de maduración más largos. Los suelos son arcillosos, permitiendo una evolución lenta de la uva y una mayor concentración fenólica. Los rendimientos se sitúan alrededor de **6.500 kg** por hectárea.

**La Teta**

41°26'14.5"N 1°39'53.1"E

**VENDIMIA**

Las uvas destinadas a la elaboración de este vino se vendimian manualmente, seleccionando los racimos en su punto óptimo de maduración para preservar el equilibrio entre concentración y frescura.

**ELABORACIÓN**

La fermentación se realiza de forma espontánea con levaduras indígenas en depósitos de acero inoxidable. Las maceraciones son largas, entre 20 y 35 días, con una pequeña proporción de raspón durante la maceración para aportar estructura y frescura al vino.

Tras la fermentación alcohólica, la crianza combina distintos recipientes: barricas de roble francés procedentes del bosque de Jupilles (Loira), ánforas de terracota y depósitos de acero inoxidable. Durante este periodo se trabaja con las lías entre la fermentación alcohólica y la maloláctica, aportando mayor complejidad y volumen.

**SENSACIONES**

Vino concentrado y complejo. En nariz destacan los aromas de fruta madura como higo y notas de confitura, acompañados de matices cítricos y un fondo ahumado y tostado procedente de la crianza. En boca es potente pero elegante, con buena frescura, estructura tánica y un final largo y persistente.

**CONSEJOS DE MARIDAJE**

Vino ideal para platos intensos y sabrosos. Acompaña muy bien carnes a la brasa, guisos de larga cocción o platos con setas y especias.

**TRATAMIENTOS BIODINÁMICOS EMPLEADOS**

Preparado 500  
Preparado 501  
Preparado 502  
Preparado 503  
Preparado 504  
Preparado 505  
Preparado 506  
Preparado 507  
Maria Thun

