

Ranci de Capçanes

Nota de cata

Color caoba con reflejos dorados.

Vino tradicional de la Corona de Aragón, con las particularidades de un vino con crianza oxidativa en soleras.

Notas de miel y especias, rodeadas de un matiz tostado y frutos secos.

Bien estructurado en boca, avellanas tostadas y notas cítricas y un final amargo.

Maridaje

Frutos secos.

Pastelería seca tipo carquiñolis, merengues.. como reconstituyente, típico de la zona, con una clara de huevo y azúcar.

Ideal para cocinar con todo tipo de carnes con salsa: fricandó, conejo, jabalí, pollo...

Variedades

Garnacha



Elaboración

La garnacha tinta, de alta graduación, se macera durante 20 días.
Los fuertes contrastes de temperatura y baja humedad aceleran el proceso de oxidación.
Finalmente, se filtra el vino de la última solera (el vino mas antiguo) y se embotella.

Envejecimiento

5 años de crianza en barricas de roble francés.
Se cambia cada año una pequeña parte del vino, por el sistema de soleras.

Viñedos

Análisis

- Alcohol: 16.5% vol
- Azúcar residual: <0.2 g/l