

CELLER DE CAPÇANES

ELS PÁJAROS

DO Montsant. 2022

La nostra honesta interpretació de la Carinyena del Montsant: selecció limitada de vinyes velles. Un homenatge al nostre territori i al nostre equip, "Els ocells", des del 2008 en llibertat i moviment per oferir l'expressió de cada anyada.



VARIETATS

Carinyena 100%

Origen: Seleccionada de vinyes molt velles, de 75 a 110 anys. Plantades en costers a diferents alçades, fins als 550 m. Sòls d'argila, granit i llicorella. Rendiments molt baixos: 400 g de raïm per cep de mitjana.

Verema a mà, a finals de setembre.



ELABORACIÓ

Fermentació a temperatura controlada (24 - 28°C). Maceració amb les pells de 30 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en foudres de roure francès de 3000 L. Filtrat suau abans d'embotellar (només si necessari).



CRIANÇA

12 mesos en foudre francès (3000 L), de torrat lleuger i mitjà.



ANÀLISI

- 14,5% Vol. Alcohol
- 4,6 g/l Acidesa total
- 05 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Color grana de mitjana intensitat i reflexes violetes. Aromàtic, amb herbes silvestres i especiats; baies, violeta, grosella vermella, cirera. En boca és fresc i ample, amb volum i riquesa aromàtica: fruites del bosc com la grosella, les mores i els nabius; melmelada de fruita negra, compota de prunes; notes minerals, a regalèssia i pebre vermell. Postgust llarg.



MARIDATGE

El cos voluptuós d'aquest vi permet combinacions amb plats de perfil similar, coma ara graellades de carn i entrecots de vedella. També amb formatges de diferents curacions, albergínies al forn i verdures saltejades.



CERTIFICATIONS

Vegà V-Label

