

CELLER DE CAPÇANES

GARNATXA DOLÇA DE CAPÇANES

D.O. Montsant

*Vino dulce de postres elaborado como siempre se ha hecho en Capçanes.
Mantenemos la dulce tradición y el espíritu de nuestra gente.*



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

ELABORACIÓN

Tras una breve maceración, sangramos parte del vino que posteriormente será fortificado hasta el 16,5%. Dejamos fermentar parcialmente el vino para retener niveles altos de azúcares naturales. El vino pasa a envejecer a botas de roble francés que ya contienen vino de añadas previas para mantener el sistema de soleras. Previamente, embotellamos una parte del vino ya envejecido en estas botas y el vino joven pasa a completar el vacío producido.

CRIANZA

Más de 24 meses en botas de roble francés en sistema de soleras.

ANÁLISIS

- 16,5% vol. alcohol
- 3,6 g/l acidez total
- 120 g/l azúcar residual

NOTA DE CATA

Color granate-teja con reflejos brillantes, lágrima fina, capa alta. Muy expresivo en nariz y en boca. Aromas de compota de fruta roja, tofe y caramelo. En boca es muy envolvente, el cuerpo amplio y la textura generosa, con mucha fruta madura: mermelada de frambuesa y frutos del bosque; frutos secos y delicadas notas balsámicas y tostadas. Una acidez marcada e integrada lo mantiene fresco, vivo y nada pesado. Una Garnacha deliciosa.

MARIDAJE

Esta Garnacha dulce es perfecta para acompañar postres, desde los tradicionales frutos secos; “panellets” y turrones; chocolate negro; pasteles de chocolate y fruta roja; pastel de queso con reducción de coulis; tortas, barquillos y galletas.

CERTIFICACIONES

V-Label: Vegano