

CELLER DE CAPÇANES

LASENDAL

DO Montsant. 2023

"Una danza entre tradición y vanguardia"



VARIEDADES

96% Garnacha tinta
4% Syrah

Edad de las cepas: garnachas de hasta 60 años. Syrah de 10 a 15 años. Suelos de arcilla y granito, en terrazas. Altitud: de 150m a 450m



VINIFICACIÓN

Maceración de 20 días. Fermentación alcohólica en tina de acero inoxidable a temperatura controlada (26-28 °C). Las variedades se vinifican por separado. Fermentación maloláctica en tina de cemento.



ANÁLISIS

- 14,5% vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez total
- 1,1 g/l de azúcar residual



CRIANZA

Una parte del vino envejece durante 9 meses en un foudre (3000l) de roble francés.



NOTA DE CATA

Brillante color cereza picota con reflejos violeta, de capa media, recordando los estilos de Cotes du Rhône. Despliega aromas complejos de frutos rojos maduros y suaves notas tostadas, con un toque salino distintivo. En boca, taninos sedosos, acidez equilibrada y un final largo, armoniosa y elegante Garnacha con un recuerdo robusto del Syrah.



MARIDAJE

Entrantes como una mesa de quesos semicurados con miel de romero y mermeladas de tomate. Platos como magret de pato con salsa de frutos rojos y puré de boniato o carpaccio de ternera con virutas de parmesano y un toque de salsa de trufa.



CERTIFICADOS Vegano V-Label

