



CELLER DE CAPÇANES  
LA NIT DE LES GARNATXES  
ARGILA

DO Montsant. 2023

“Una col·lecció que mostra la diversitat de sòls i el terroir del Montsant a través de la nostra varietat estrella: quatre vins 100% Garnatxa negra de diferents sòls i microclimes”.



 VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Vinyes d'entre 15 i 40 anys, plantades en sòl d'argila entre els 250 i els 500 m d'alçada.

Rendiments: 700 g - 1 kg raïm/cep (25 - 35 hl/ha).

Verema a mà: mitjans de setembre .

 ELABORACIÓ

Fermentació controlada (27-29°C). Maceració de 20 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau. Breu envelliment en botes de roure francès i tines d'acer inoxidable abans de ser embotellat.

Producció limitada a 4000 ampolles.

 ANÀLISI

- 14,7% vol. alcohol
- 5,3 g/l acid tartàric
- 1 g/l sucre residual

 NOTA DE TAST

Color cirera intens i brillant. Nas de gerds frescos, maduixes, pinyol de pruna, sotabosc i ratlladura de llimona. De cos mitjà amb acidesa brillant i tanins elegants. Afruitat i vibrant amb un final deliciós i persistent.

 MARIDATGE

Considerant la força i el caràcter d'aquesta Garnatxa de sòl argilós, recomanem acompanyar-la amb carns a la brasa, xai, guisats, cremes i embotits com la sobrassada.

 CERTIFICACIONS

V-Label Vegà