

la nit de les
garnatxes

limestone soil & garnacha
...gives goosebumps

CELLER DE CAPÇANES

LA NIT DE LES GARNATXES CALISSA

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 a 40 anys, plantades en sòl de calissa entre els 150 i els 450 m d'alçada.

Rendiments: 750 g - 1 kg raïm/cep (25-35 hl/ha).

Verema a mà: mitjans de setembre .



ELABORACIÓ

Fermentació controlada (27-29°C). Maceració d'entre 21 i 35 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau. Breu envelliment en bótes de roure francès i tines d'acer inoxidable abans de ser embotellat.

Producció limitada a 4000 ampolles.



ANÀLISI

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,4 g/l acid tartàric
- 1,1 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color cirera picota intens. Complexitat aromàtica, en nas i en boca: aromes a fruita vermella, prunes i mores, i florals. Notes especiades, a clau i a pebre negre. L'expressió de la garnatxa més delicada, elegant i fresca.



MARIDATGE

La frescor i l'acidesa d'aquesta Garnatxa de Calissa marida perfectament amb aus com l'ànec i la perdiu, i plats amb alt contingut proteic i de greix com els peus de porc. També amb tempures i cremes.



CERTIFICACIONS

V-Label Vegà

