



CELLER DE CAPÇANES LA NIT DE LES GARNATXES PANAL

DO Montsant

“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 llicorella entre els 150 i els 450 m d'alçada.

Rendiments: 1-1,5 kg raïm/cep (35-45 hl/ha).

Verema a mà: de principis de setembre a inici d'octubre.

ELABORACIÓ

Fermentació controlada (27-29°C). Maceració de 15 a 20 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau. Breu envelliment en botes de roure francès i en tines d'acer abans de ser embotellat.

Producció limitada a 4000 ampolles.

ANÀLISI

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,4 g/l tartaric acid
- 1,3 g/l residual sugar

NOTA DE TAST

Color vermell rubí de mitjana intensitat. Aromes de fruita del bosc. En boca és ample i profund, mostrant molta fruita vermella: maduixes, cireres, gerds. Cos voluptuós i sedós amb uns tanins molt ben integrats.

MARIDATGE

Aquesta Garnatxa tant seductora i afruitada marida molt bé amb taules de formatge, curris suaus, verdures al forn i pasta. Recomanem també acompanyar aquesta Garnatxa amb plats Mediterranis com ara arrossos, paelles i amanides.

CERTIFICACIONS

V-Label Vegà