

CELLER DE CAPÇANES

# LA NIT DE LES GARNATXES PANAL - FRANCO ARENOSO

D.O. Montsant, 2023

“Una colección que muestra la diversidad de suelos y el terroir del Montsant a través de nuestra variedad estrella: cuatro vinos 100% Garnacha tinta de diferentes suelos y microclimas”.



## VARIETADES

### Garnacha tinta 100%

Viñas de entre 15 y 40 años, plantadas en suelo franco-arenoso, entre los 150 y los 450 m de altitud.

Rendimientos: 1-1,5 kg uva/cepa (35-45 hl/ha).

Vendimia a mano: de principios de septiembre a octubre.



## ELABORACIÓN

Fermentación controlada (27-29°C). Maceración de 20 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave. Breve envejecimiento en botas de roble francés y en tanques de acero inoxidable antes del embotellado. Producción limitada a 4000 botellas.



## ANÁLISIS

- 14,5% vol. alcohol
- 5,3 g/l ácido tartárico
- 0,9 g/l azúcar residual



## NOTA DE CATA

Color rubí de mediana intensidad. Aromas a frutos del bosque. En boca desborda complejidad aromática con sus notas de frutos rojos: fresas, frambuesas, cerezas. Un cuerpo voluminoso que muestra fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor.



## MARIDAJE

Esta seductora y afrutada Garnacha armoniza con tablas de queso curado, curris suaves, verduras al horno y pasta. Recomendamos igualmente acompañarlo de platos mediterráneos locales como paella y ensaladas de queso de cabra.



## CERTIFICACIONES

V-Label Vegano