

CELLER DE CAPÇANES

MAS COLLET

DO Montsant. 2023

“Un sentido homenaje a los viticultores del pueblo de Capçanes”



VARIEDADES

- 30% Cariñena
- 35% Garnacha tinta
- 35% Cabernet Sauvignon

Edad de las cepas: Garnacha y Cariñena de 15 a 40 años y Cabernet Sauvignon de 10 a 15 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas. Altura de 150 a 450 m. Vendimiado a mano.



VINIFICACIÓN

Maceración: 21-35 días, las variedades se vinifican por separado. Fermentación a temperatura controlada (26-29°C). Inicio de la fermentación maloláctica en tina y finalización en botas.



ANÁLISIS

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,9 g/l acidez total
- 1,9 g/l de azúcar residual



CRIANZA

9 meses en barricas de roble americano y francés de tostado medio y ligero. Envejecimiento posterior en tina 6 meses antes de embotellar.



NOTA DE CATA

Color rubí medio con matices violeta; cereza madura y arándanos; aromas suaves y bien integrados de roble y tostados; cuerpo medio, donde domina la fruta y sensación de dulzura madura y refinada; buena acidez; perfectamente equilibrado; taninos maduros y redondos; final largo.



MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, como cordero al horno con hierbas aromáticas o guisos de conejo con ciruelas. Verduras salteadas en su punto, con champiñones silvestres, risotto con trufa negra y parmesano o tarta de cebolla caramelizada con queso de cabra.



CERTIFICADOS Vegano V-Label

