

CELLER DE CAPÇANES

# PANSAL DEL CALÀS

D.O. Montsant

*Vi dolç de gran profunditat aromàtica que ret homenatge a la nostra tradició.  
Presentat en una ampolla moderna i elegant de 50 cl. Producció limitada a 6000 ampolles*



## VARIETATS

Garnatxa negra 70% i Carinyena 30%

Origen: Vinya molt vella en vas, de 60 a 85 anys. Plantada en costers a una alçada de 250 m en relació al nivell del mar. Sòls d'argil·la i granit.

Verema tardana: finals d'octubre. El raïm es verema a mà i selecciona a la vinya i al celler.

## ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen juntes en tines d'acer inoxidable. Per a mantenir un alt contingut de sucres, aturem la fermentació alcohòlica afegint alcohol vínic. La maceració amb les pells és llarga, de 30 dies de mitjana. Filtrat suau abans de ser embotellat.

## CRIANÇA

Un mínim de 15 mesos en bótes de roure francès (de torrat mig i lleuger) de 228 L i 300 L.

## ANÀLISI

- 16,5% vol. alcohol
- 4 g/l acidesa total
- 70 g/l sucre residual

## NOTA DE TAST

Color cirera picota de capa alta. Aromes intensos de fruits vermells madurs. Entrada suau i envoltant en boca, ampli i amb una alta concentració de sabors: molta fruita negra madura; prunes i cireres confitades, panses, grosella vermella i melmelada de gerds; cassis, i notes torrades (aromes de cafè i mokka) molt ben integrades. La perfecta harmonia entre l'alcohol, l'acidesa i el sucre residual, el fan molt agradable en boca. Un vi de gran complexitat aromàtica i frescor vibrant, i postgust molt llarg.

## MARIDATGE

El nivell de sucre relativament baix d'aquest vi (en comparació amb altres negres dolços com els de Banyuls o de Porto) permet maridatges singulars i atrevits amb plats principals: guisats com ara la vedella rostida, la carn de caça, l'ànec rostit, la cua de bou o el foie gras fumat. Prova'l també amb qualsevol tipus de sabors torrats i amargs com cafè, fruits secs, o xocolata negra pura. També és molt bo amb formatges frescs i madurs.

## CERTIFICacions

V-Label: Vegà