

CELLER DE CAPÇANES

# PANSAL DEL CALÀS

D.O. Montsant

*Vino dulce de gran profundidad aromática que rinde tributo a nuestra tradición.  
Presentado en una moderna y elegante botella de 50 cl. Producción limitada a 6000 botellas.*



## VARIEDADES

Garnacha tinta 70% y Cariñena 30%

Origen: Viña muy vieja en vaso, de 60 a 85 años. Plantada en laderas a una altura de 250 m en relación al nivel del mar. Suelos de arcilla y granito.

Vendimia tardía: finales de Octubre. La uva se vendimia a mano y se selecciona en la viña y en la bodega.



## ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican juntas en tanques de acero inoxidable. Para mantener un alto contenido de azúcares, paramos la fermentación alcohólica añadiendo alcohol vínico. La maceración con las pieles es larga, de 30 días de media. Filtrado suave antes de ser embotellado.



## CRIANZA

Un mínimo de 15 meses en botas de roble francés (de tostado medio y ligero) de 228 L y 300 L.



## ANÁLISIS

- 16,5% vol. alcohol
- 4 g/l acidez total
- 70 g/l azúcar residual



## NOTA DE CATA

Color cereza picota de capa alta. Aromas intensos de fruta roja madura. Entrada suave y envolvente en boca, amplio y con una alta concentración de sabores: abundante fruta negra madura; ciruelas y cerezas confitadas, pasas, casis, grosella y mermelada de arándanos; y notas tostadas (café y moka) muy bien integradas. La perfecta armonía entre el alcohol, la acidez y el azúcar residual, hacen un vino muy agradable en boca, de gran complejidad aromática y con la frescor de la fruta; siendo el postgusto muy largo.



## MARIDAJE

El nivel de azúcar relativamente bajo de este vino (en comparación con otros tintos dulces como los de Banyuls o de Porto), permite maridajes singulares y atrevidos con platos principales: guisos como la ternera asada, el pato asado a la naranja, wonton de cerdo con curry y pasas, o el foie gras ahumado. Pruébalo también con cualquier tipo de sabores tostados y amargos como postres con café, frutos secos, chocolate negro puro, frutas confitadas. Quesos frescos y maduros.



## CERTIFICACIONES

V-Label: Vegano