

CELLER DE CAPÇANES

# SENSE CAP ROSAT

DO Catalunya. 2023

*Durant segles hem cultivat les nostres vinyes aliens a l'existència d'un conjunt de pintures prehistòriques naturalistes a Capçanes. Figures com la d'aquest bou Sense Cap. Sense Cap, despreocupat, un vi rosat fresc i encisador per tot moment.*



## VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Edat dels ceps: 10 - 35 anys.

Verema a mà, de finals d'agost a principis de setembre.



## ELABORACIÓ

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15 a 17°C en dipòsits d'acer inoxidable. Un 20% del most es "sagna" durant la fermentació (mètode *saignée*). La resta del most es premsa directament. Aquesta tècnica té com a resultat un efecte de concentració, produint un vi més ric, amb més color i taní, i potencial d'envelliment.



## ANÀLISI

- 13,5% vol. alcohol
- 5,3 g/l acidesa tartàrica
- 1,2 g/l sucre residual



## NOTA DE TAST

Color rosat i brillant d'intensitat mitjana. En nas, notes fragants de fruita vermella (cireres, gerds, maduixes) i herbes remeieres. En boca mostra la mateixa expressió de fruita amb una bona acidesa que aporta frescor. Un vi molt agradable per beure en qualsevol moment.



## MARIDATGE

Aquest rosat jove és molt polivalent i acompanya molts plats. Prova'l amb marisc, salmó, amanides, arrossos o carns blanques. I també com a aperitiu o a copes.

