



CELLER DE CAPÇANES

LA NIT DE LES GARNATXES

ARGILA - ARCILLA

DO 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 de arcilla, entre los 250 y los 500 m de altitud.

Rendimientos: 700 g - 1 kg uva/cepa (25-35 hl/ha).

Vendimia a mano: mediados de septiembre.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada (27-29°C). Maceración de entre 21 y 35 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave. Breve envejecimiento en botas de roble francés y tinas de acero inoxidable.

Producción limitada a 4000 ampolles.

ANÁLISIS

- 14,5% vol. alcohol
- 4,7 g/l ácido tartárico
- 2,8 g/l azúcar residual

NOTA DE CATA

Color cereza intenso y brillante. Nariz de frambuesas frescas, fresas, ralladura de limón, hueso de ciruela y sotobosque. De cuerpo medio con acidez brillante y taninos elegantes. Afrutado y vibrante con un final delicioso y persistente.

MARIDAJE

Considerando la fuerza y el carácter de esta Garnacha de suelo arcilloso, recomendamos acompañarla con carnes a la brasa, cordero, guisos, cremas y embutidos como la *sobrasada*.

CERTIFICACIONES

V-Label Vegano