

la nit de les  
garnatxes

limestone soil & garnacha  
...gives goosebumps

A PALE CALcareous  
SOIL WHICH REFLECTS  
THE HEAT

CELLER DE CAPÇANES

# LA NIT DE LES GARNATXES CALISSA - CALIZA

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”.

(COOL LIKE A  
“CAVE”...  
ETHEREAL LIKE A  
“GHOST”

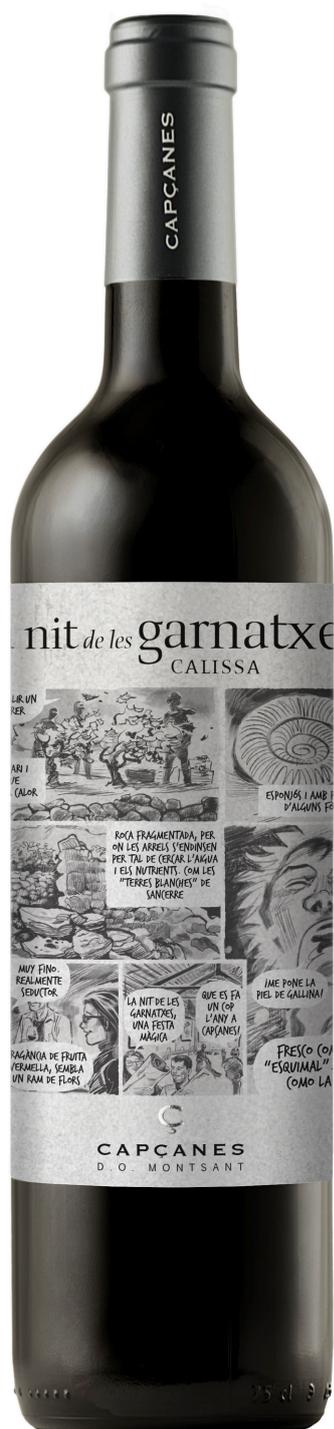
THE FRAGMENTED  
ROCK LETS THE ROOTS  
SEARCH DEEPLY FOR  
NUTRIENTS

THESE GRAPES ARE  
DELICATE, NEED TO BE  
HANDLED GENTLY

OH, THERE ARE SOME  
FOSSILS... QUITE CHALKY

BY THE  
WAY...

THIS WINE



## VARIEDADES

### Garnacha tinta 100%

Viñas de entre 15 y 40 años, plantadas en suelo de caliza, entre los 150 y los 450 m de altitud.

Rendimientos: 750 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
- 4,4 g/l ácido tartárico
- 1,1 g/l azúcar residual



## NOTA DE CATA

Color cereza picota intenso. Complejidad aromática, en nariz y en boca: aromas a fruta roja, ciruelas y moras, y florales. Notas especiadas, a clavo y a pimienta negra. La expresión de la garnacha más delicada, elegante y fresca.



## MARIDAJE

La frescura y la acidez de esta Garnacha marida con aves como el pato y la perdiz, y platos con alto contenido proteico y de grasa como los pies de cerdo. También con tempuras y cremas.



## CERTIFICACIONES

V-Label Vegano

