

CELLER DE CAPÇANES

LA NIT DE LES GARNATXES LLICORELLA - PIZARRA

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”.



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

Viñas de entre 15 y 40 años, plantadas en suelo de *llicorella* (pizarra) entre los 150 y los 450 m de altitud. Rendimientos bajos: de 750 a 1000 gr de uva por cepa (25-35 hl/ ha.). Vendimia a mano: mediado de septiembre.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada (27-29°C). Maceración de 21 a 35 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave. Breve envejecimiento en botas de roble francés y depósitos de acero inoxidable. Producción limitada a 4000 ampolles.

ANÁLISIS

- 14,5% vol. alcohol
- 4,4 g/l ácido tartárico
- 2,3 g/l azúcar residual

NOTA DE CATA

Color cereza intenso. Casís, zarza y nariz de ciruela. En el paladar, esta Garnacha muestra los característicos frutos negros y rasgos minerales de la variedad, con notas de grafito, y sabores de especias dulces. Los taninos están presentes, pero maduros y pulidos en una estructura de cuerpo completo. Final largo balsámico, fresco y herbal.

MARIDAJE

Acepta todo tipo de maridajes, pero considerando las características únicas que le aporta el suelo de *llicorella*, recomendamos acompañarlo con carnes rojas. Entrecots, tartar de atún, bacalao y risotto con setas, son muy buenos platos para armonizar esta Garnacha.

CERTIFICACIONES

V-Label Vegano