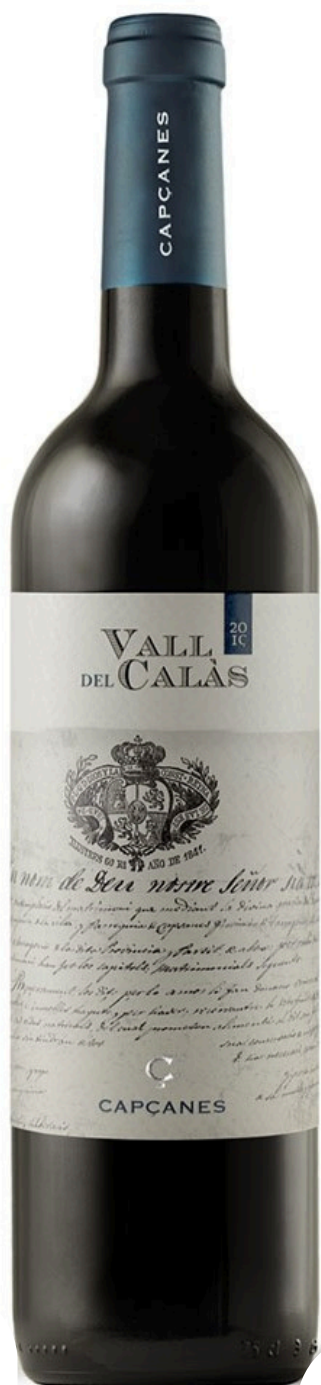


CELLER DE CAPÇANES

VALL DEL CALÀS

DO Montsant. 2022

Vino de la finca "Vall del Calàs" de Capçanes



VARIEDADES

Cariñena 50% - Garnacha tinta 50%

Origen: Garnacha y Cariñena de viña vieja plantada en terrazas en un valle, el "Vall del Calàs", entre los 300 y los 550 m. Viticultura ecológica certificada. Suelos de arcilla y granito. Rendimientos: de 750 g a 1200 g de uva por cepa.

Vendimia a mano: mediados de Septiembre - mediados de Octubre.



ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican por separado. Fermentación a temperatura controlada (27-29°C). Maceración con las pieles de entre 14 y 20 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de acero inoxidable. Filtrado suave antes del embotellado, sin estabilización en frío.



CRIANZA

12 meses en botas nuevas de roble francés, de tostado ligero y mediano. Posterior crianza en tinas de acero inoxidable durante 3 meses antes del embotellado.



ANÁLISIS

- 15% Vol. Alcohol
- 4,8 g/l acidez total
- 1,2 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color granate intenso. Muy aromático, con recuerdos a fruta de hueso, finas especias y hierbas provenzales. Entrada suave y envolvente; el paladar amplio, con mucha fruta y frescor, notas florales delicadas y de mentol. Taninos elegantes. Largo final.



MARIDAJE

Solomillo de ciervo con setas y puré de boniato, liebre con tatin de manzana, chocolate y frutos secos; pollo con menta, butifarra del perol trufada con patata confitada.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label | Ecológico CCPAE