

CELLER DE CAPÇANES

CAP SENTIT PINOT NOIR

DO Catalunya. 2022

“Cap Sentit” (‘sin sentido’) por poco común y único en la región: un Pinot Noir identitario con sello CAPçanes

cap sentit
PINOT
NOIR
2021



VARIEDADES

Pinot Noir 100%

Origen: las viñas se encuentran en la vecina Conca de Barberà, a una altura media de 800 metros respecto al nivel del mar. La ubicación, el tipo de suelo y el microclima de la zona permiten cultivar Pinot Noir en condiciones óptimas. El clima es mediterráneo por la cercanía del mar pero con influencia continental, con vientos húmedos. Suelos de pizarra y caliza. La maduración de la uva es gradual, resultando en componentes fenólicos elevados y muy buena acidez. Los vinos son frescos y de gran expresión aromática.



ELABORACIÓN

Maceración con las pieles de siete días. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16° C). Prensado suave y ligera clarificación.



ANÁLISIS

- 12.5% vol. Alcohol
- 5 g/l ácido tartárico
- <1 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Nariz perfumada con mucha granada y frambuesas. Ligero y fresco con delicadas notas de zarzas y granada en el paladar, y un ligero matiz a sotobosque y especias. Atractivo, con una elegante sensación en boca. Lo mejor es saborear este Pinot Noir ligeramente fresco (12-15°C). Este equilibrio de temperatura acentúa su perfil aromático.



MARIDAJE

El pato es el clásico acompañante del Pinot Noir. Disfrútalo también con pescados azules con mayor contenido en grasa como salmón a la plancha y también pollo asado.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label