Vall del Calàs

Nota de cata

Color rojo intenso; Complejos aromas de fruta madura, muy especiado, vainilla...muy intenso y concentrado. El alcohol se encuentra perfectamente equilibrado con la acidez. Disfruta de un dulzor elegante y una excelente estructura tánica.

Maridaje

Filete de ciervo con setas y puré de boniato, liebre con tatín de manzana, chocolate y frutos secos, pollo con hierbabuena, morcilla trufada con patata asada.....

Variedades

50% Merlot
35% Garnacha
15% Tempranillo

C/ Llaberia 4, 43776 Capçanes – Tarragona (Spain) – Tel. (+34) 977 178 319 - cellercapcanes@cellercapcanes.com
© Celler de Capçanes 2011

Elaboración
Fermentación con temperatura controlada (27-29ºC)
Maceración: 14-20 días; variedades vinificadas por separado
Inicio de la fermentación malo láctica en tanque y finalización en barrica

Envejecimiento
12 meses en barricas de roble francés nuevas (228l);
Tostado medio y ligero
Envejecimiento posterior en tanque durante 3 meses antes de embotellar

Viñedos
Edad de las cepas: 30-60 años de Garnacha vieja; 25 años de Tempranillo y 8-12 de Merlot
Suelo: arcilloso, granito, en terrazas.
El Merlot està a una altitud de 550m. en Capçanes es la última variedad en ser recolectada, lo que permite un largo ciclo de vegetación y una correcta maduración.

Vendimia
Manual
Inicio a mediados de Septiembre hasta principios de Octubre
750 a 1200g por cepa
30-45hl/ha

Producción total
9.500 botellas (75cl.)

Premios y menciones
"Guía Peñín" de los vinos de españa 2013, Spain:

- "Vall del Calàs 2009" **90p** Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiado, roble cremoso, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

“The Wine Advocate”, Robert Parker, USA:

- "Vall del Calas 2009”: **90 p** *“…a layered, succulent wine with loads of spicy fruit, a firm structure, and a lengthy, pure finish”*

- "Vall del Calas 2007”: **90 p**

- "Vall del Calas 2004”: **90 p**

C/ Llaberia 4, 43776 Capçanes – Tarragona (Spain) – Tel. (+34) 977 178 319 - cellercapcanes@cellercapcanes.com
© Celler de Capçanes 2011

- "Vall del Calas 2001": **93 p** *"…A super bargain, the dense ruby/purple color …offers lovely aromas of crème de cassis, melted licorice, crushed rocks, pepper and spice. It possesses superb fruit, an opulent texture, medium to full body, beautiful purity, and an alluring multidimensional mouthfeel…"*

- "Vall del Calas 1998": **90 p**

"Wine- plus", Germany 2012:

- "Vall del Calàs 2009": **89 p** ***"****Tart nose, black berries and sour cherries, touch of candied herbs, mineral notes in the background. Ripe, firm, predominantly dark fruit on the palate, touch of chocolate and malted notes, integrated oak, fairly prominent, fairly mature tannins, very creamy, good persistence and has some depth, still young, mineral and herbaceous traces in the background, noticeable, but integrated alcohol, juniper, elegant spice, slightly astringent on a very good juicy finish. Becomes more firm with aeration, alcohol becomes fully integrated."*

"International Wine Cellar", Stephen Tanzer, USA

- "Vall del Calas´98": **89 p**

Wine-guide "Mondo-Weine der Welt", Germany:

- Vall del Calas´02": **90 p**

- Vall del Calas´01": **91 p**

- Vall del Calas´00": **90-91 p**

- Vall del Calas´99": **89 p**

Wine Guide "Andres Proensa", Spain:

- "Vall del Calas´02": **93P**

- "Vall del Calas´01": **89P**

Wine Guide "Guia de Vinos Gourmets", Spain:

- "Vall del Calas´99": **8/10 p**

Wine Magazine"Perswijn", Netherlands:

- "Vall del Calas´03": **15 p**

© Celler de Capçanes 2011

C/ Llaberia 4, 43776 Capçanes – Tarragona (Spain) – Tel. (+34) 977 178 319 - cellercapcanes@cellercapcanes.com
© Celler de Capçanes 2011