

CELLER DE CAPÇANES

CABRIDA

DO Montsant. 2023

*El primer vi varietal 100% Garnatxa negra de la DO Montsant
Vi d'autor des del 1996*



VARIETATS

100% Garnatxa negra

Origen: Seleccionada de les quinze millors finques de vinyes molt velles, de 60 a 110 anys. Plantades en costers i terrasses a diferents alçades, entre els 300 i els 550 m. Sòls d'argila, granit i llicorella. Rendiments molt baixos: de 400 a 750 g de raïm per cep. Verema a mà, de mitjans setembre a mitjans d'octubre.



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada (24 - 28°C). Maceració amb les pells de 30 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Una petita part es vinifica conjuntament amb la rapa, per aportar més sensació de frescor al vi. Filtrat suau abans d'embotellar (només si necessari).



CRIANÇA

12 mesos en foudre francès (3000 L), de torrat lleuger i mitjà. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 2 mesos just abans d'embotellar.



ANÀLISI

- 15% Vol. Alcohol
- 4,8 g/l Acidesa total
- 0,7 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Color vermell robí brillant de mitjana-baixa intensitat. De gran expressió aromàtica, amb mermelada de gerds i notes florals i a herbes de muntanya que li donen un perfil fresc i perfumat. En boca també és delicat i envoltant. Molt ben definit amb fruita de grosella i una nota vibrant de gerds; el fons és floral i fresc. Tanins suaus i elegants, el roure s'integra al vi donant un pas en boca rodó i delicat. Cabrida és l'expressió pura i elegant de la garnatxa negra de vinya vella.



MARIDATGE

La frescor d'aquesta Garnatxa fa que sigui l'harmonia de plats amb alt contingut de greix com ara el magret d'ànec, els formatges cremosos i els peus de porc. Molt recomanable amb rissottos de bolets i amb carn blanca rostida.



CERTIFICATIONS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE

