

CELLER DE CAPÇANES

CABRIDA

DO Montsant. 2023

El primer vino varietal 100% Garnacha tinta de la DO Montsant

Vino de autor desde 1996



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

Origen: Seleccionada de las quince mejores fincas de viñas muy viejas, de 60 a 110 años. Plantadas en laderas y terrazas a distintas alturas, entre los 300 y 550 m. Suelos de arcilla, granito y pizarra. Rendimientos muy bajos: de 400 a 750 g de uva por cepa. Vendimia a mano, de mediados de septiembre a mitad de octubre.



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (24 - 28°C). Maceración con las pieles de 30 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de acero inoxidable. Una pequeña parte se vinifica con la rapa, para aportar más sensación de frescor al vino. Filtrado suave antes de ser embotellado (sólo si necesario).



CRianza

12 meses en foudre francés (3000 L), de tostado ligero y mediano. Posterior envejecimiento en tinas de acero inoxidable durante 2 meses antes de ser embotellado.



ANÁLISIS

- 15% Vol. Alcohol
- 4.8 g/l Acidez total
- >1 g/l Azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rojo rubí brillante de media-baja intensidad. De gran expresión aromática, con mermelada de frambuesa, y notas florales y a hierbas de montaña que le dan un perfil fresco y perfumado. En boca también es delicado y envolvente. Muy bien definido con fruta de grosella y una nota vibrante de frambuesa; el fondo es floral y fresco. Taninos suaves y elegantes, el roble se integra en el vino dando un paso en boca redondo y delicado. Cabrida es la expresión pura y elegante de la garnacha tinta de viñedo viejo.



MARIDAJE

La frescura de esta Garnacha hace que sea la armonía perfecta de platos de alto contenido graso proteico como el magret de pato, los quesos cremosos y los pies de cerdo. Muy recomendable con risottos de setas y con carne blanca asada.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label | Ecológico CCPAE

