

CELLER DE CAPÇANES

COSTERS DEL GRAVET

DO Montsant. 2022

Vino de la finca “Costers del Gravet” de Capçanes, escriturada desde hace más de 400 años



VARIEDADES

Cariñena 50%, Garnacha tinta 25%, Cabernet Sauvignon 25%

Origen: Finca con plantación de Garnacha y Cariñena de 30 a 60 años, y Cabernet Sauvignon de 20 años. Viña plantada en “costers”, terrazas entre los 200 y los 550 m. Suelos de arcilla y granito. Rendimientos: de 750 g a 1200 g de uva por cepa.

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



ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican por separado. Fermentación a temperatura controlada (24-28°C) con levaduras naturales. Maceración con las pieles de entre 14 y 21 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
- 5 g/l acidez total
- 0,8 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color cereza picota. Floral e intenso; frutos rojos, fresas, nota mineral y a sotobosque. En boca, fruta negra más madura, bayas, confitura de fresa, ciruela, grafito, pimiento morrón, regaliz. Envolvente, con taninos maduros, y final largo y fresco.



MARIDAJE

Carnes de caza y platos tradicionales de alto contenido proteíco: pato a la naranja, pollo relleno o asado con ciruelas, canelones de carne, estofado de ternera y fricandó, manitas de cerdo, quesos curados. Pero también con cordero y carne roja a la brasa.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

