

CELLER DE CAPÇANES

COSTERS DEL GRAVET

DO Montsant. 2023

Vi de la finca Costers del Gravet a Capçanes, escriturada de fa més de 400 anys.



VARIETATS

70% Carinyena- 15% Cabernet Sauvignon - 15% Garnatxa negra

Origen: Finca amb plantació de Garnatxa i Carinyena de 30 a 60 anys, i Cabernet Sauvignon de 20 anys. Vinya plantada en costers entre els 200 i els 550 m d'alçada. Sòls d'argila i granit. Rendiments: de 750 g a 1200 g de raïm per cep.

Verema a mà, de principis de setembre a mitjans d'octubre.



ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació a temperatura controlada (24 - 28°C) amb llevats naturals. Maceració amb les pells d'entre 14 i 21 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau abans d'embotellar, sense estabilització en fred.



CRIANÇA

12 mesos en bótes noves de roure francès, de torrat lleuger i mitjà. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 3 mesos just abans d'embotellar.



ANÀLISI

- 15% Vol. Alcohol
- 5,1 g/l Acidesa total
- 1 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Color cirera picota. Floral i intens amb fruita vermella, un toc mineral i d'herbes remeieres. En boca, fruita negra més madura, baies, confitura de gerds, pruna, grafit, pebrot morró i regalèssia. Envolvent i ample, amb tanins madurs, i final llarg i fresc.



MARIDATGE

Carns de caça i plats tradicionals d'alt contingut proteic: ànec a la taronja, pollastre farcit o rostit amb prunes, canelons de carn, estofat de vedella i fricandó, peus de porc, formatges curats. Però també amb xai i carn vermella a la brasa.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label