

CELLER DE CAPÇANES

LA NIT DE LES GARNATXES LLICORELLA

DO Montsant. 2024

“Una col·lecció que mostra la diversitat de sòls i el terroir del Montsant a través de la nostra varietat estrella: quatre vins 100% Garnatxa negra de diferents sòls i microclimes”.



VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Vinyes d'entre 15 a 40 anys, plantades en sòl de llicorella entre els 150 i els 450 m d'alçada. Rendiments baixos: de 750 a 1000 gr de raïm per cep (25-35 hl/ ha.). Veremà a mà: mitjans de setembre.



ELABORACIÓ

Fermentació controlada (27 - 29°C). Maceració de 20 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable. Filtrat suau. Breu envelliment en botes de roure francès i tines d'acer inoxidable abans de ser embotellat. Producció limitada a 4000 ampolles.



ANÀLISI

- 15% vol. Alcohol
- 5,5 g/l tartaric acid
- 1,1 g/l residual sugar



NOTA DE TAST

Color cirera intens. Cassis, esbarzer i nas de pruna. Al paladar, aquesta Garnatxa mostra els característics fruits negres i trets minerals de la varietat, amb notes de grafit, còdols humits i sabors d'espècies dolces. Els tanins són presents, però madurs i polits en una estructura de cos completa. Final llarg balsàmic, fresc i herbal.



MARIDATGE

Accepta tot tipus de maridatges, però considerant les característiques úniques que li aporta el sòl de llicorella, recomanem acompanyar-lo amb carns vermelles. Entrecots, tàrtar de tonyina, bacallà i risotto amb bolets són molt bons plats per harmonitzar aquesta Garnatxa.



CERTIFICACIONS

V-Label Vegà

