CELLER DE CAPÇANES

LA NIT DE LES GARNATXES
CALISSA

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 calissa entre els 150 i els 450 m d'alçada.
Rendiments: 750 g - 1 kg raïm/cep (25-35 hl/ha).
Verema a mà: mitjans de setembre .

ELABORACIÓ

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

ANÀLISI

- 14.8% vol. alcohol
- 5,2 g/l àcid tartàric
- 1,5 g/l sucre residual

NOTA DE TAST

Color cirera picota intens. Complexitat aromàtica, en nas i en boca: aromes a fruita vermella, prunes i mores, i florals. Notes especiades, a clau i a pebre negre. L'expressió de la garnatxa més delicada, elegant i fresca.

MARIDATGE

La frescor i l'acidesa d'aquesta Garnatxa de Calissa marida perfectament amb aus com l'ànec i la perdiu, i plats amb alt contingut proteic i de greix com els peus de porc. També amb tempures i cremes.

CERTIFICACIONS

V-Label Vegà