

CELLER DE CAPÇANES

ELS PÁJAROS

DO Montsant. 2023

Nuestra honesta interpretación de la Cariñena del Montsant: selección limitada de viñas viejas. Un homenaje a nuestro territorio y a nuestro equipo, "Los pájaros", desde el 2008 en libertad y movimiento para ofrecer la expresión de cada añada.



VARIEDADES

100% Cariñena

Origen: Seleccionada de viñas muy viejas, de 75 a 110 años. Plantadas en laderas a distintas alturas, hasta los 550 m. Suelos de arcilla, granito y pizarra. Rendimientos muy bajos: de 400 g de uva por cepa. Vendimia a mano, a finales de septiembre.



ELABORACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (24 - 28°C). Maceración con las pieles de 30 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en foudres de roble francés de 3000 L. Filtrado suave antes de ser embotellado (sólo si necesario).



CRIANZA

12 meses en foudre francés (3000 L), de tostado ligero y mediano.



ANÁLISIS

- 15% Vol. Alcohol
- 5,4 g/l Acidez total
- 1,1 g/l Azúcar residual



NOTA DE CATA

Color granate de media intensidad y reflejos violetas. Aromático, con mucha fruta del bosque, hierbas silvestres y especiados; bayas, violeta, grosella roja, cereza. En boca es fresco, con cuerpo y volumen, y riqueza aromática: frutas del bosque como la grosella, moras y arándanos; mermelada de fruta negra, compota de ciruelas, y notas minerales, a regaliz y a pimienta roja. Post gusto largo, persistente.



MARIDAJE

El cuerpo de este vino permite combinaciones con platos de perfil similar, como parrilladas de carne y entrecots de ternera. También con quesos de diferentes curaciones, berenjenas al horno y verduras salteadas.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

