

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP BLANC

DO Catalunya. 2024

*Durant segles hem cultivat les nostres vinyes aliens a l'existència d'un conjunt de pintures prehistòriques naturalistes a Capçanes. Figures com la d'aquest bou Sense Cap.
Sense Cap, despreocupat, un vi fresc i vibrant per tot moment.*



VARIETATS

Garnatxa Blanca 70% & Macabeu 30%

La Garnatxa prové de vinyes de 10 a 25 anys, i la Macabeu de 40 anys, a una alçada que oscil·la entre els 150 i els 450 m. Verema a mà, entre finals d'agost i principis de setembre.



ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen juntes en tines d'acer inoxidable. La fermentació es fa a temperatura controlada (14-16°C). Abans de ser embotellat, el vi s'estabilitza en fred i es clarifica.



ANÀLISI

- 12.5 % vol. alcohol
- 4.8 g/l acidesa tartàrica
- <0.5 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color groc palla net i brillant. Aromes fresques d'herbes silvestres, cítrics i notes minerals. En boca, ofereix molta fruita (fruites blanques, poma, préssec, albercoc, aranja) i un fons d'herbes silvestres, fonoll i notes florals. L'acidesa vibrant, les aromes cítriques i les notes minerals interactuen en harmonia amb la fruita per aportar frescor i amplitud.



MARIDATGE

Un vi ideal per acompanyar àpats lleugers i amanides, combina perfectament amb plats de peix i marisc. Excel·lent per gaudir com a aperitiu o a copa.

