

CELLER DE CAPÇANES

GARNATXA DOLÇA DE CAPÇANES

DO Montsant

*Vi dolç de postres com s'ha fet sempre a Capçanes.
Mantenim la dolça tradició i l'esperit de la nostra gent.*



VARIETATS

Garnatxa negra 100%



ELABORACIÓ

Després d'una curta maceració, sagnem part del vi que posteriorment serà fortificat fins al 16,5%. Deixem fermentar parcialment el vi per retenir nivells alts de sucres naturals. El vi passa a bótes de roure francès amb vi d'altres anyades en criança per mantenir el sistema de soleres i criaderes. Prèviament, embotellem una part del vi envellit a les bótes i el vi jove passa a emplenar el buit produït.



CRIANÇA

Mínim de 24 mesos en botes de roure francès en sistema de soleres.



ANÀLISI

- 16,5% vol. alcohol
- 3,6 g/l acidesa total
- 120 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color grana-teula amb reflexes brillants, amb llàgrima fina i capa alta. Molt expressiu en nas i en boca. Aromes de compota de fruita vermella, toffee i carmel. En boca és molt envolvent, el cos ampli i la textura generosa, amb molta fruita madura: melmelada de gerds i fruits del bosc; fruita seca i delicades notes balsàmiques i torrades. Una acidesa marcada i integrada el manté fresc, viu i gens pesat. Una Garnatxa deliciosa.



MARIDATGE

Aquesta Garnatxa dolça és perfecta per acompanyar postres, des del tradicional músic, de fruits secs i pansificats; panellets i torrons; xocolata negra; pastissos de xocolata i fruita vermella; pastís de formatge amb reducció de coulis; coques, neules i galetes.



CERTIFICACIONS

V-Label: Vegà

