



## CELLER DE CAPÇANES LA NIT DE LES GARNATXES ARGILA - ARCILLA

DO Montsant. 2023

*“Una colección que muestra la diversidad de suelos y el terroir del Montsant a través de nuestra variedad estrella: cuatro vinos 100% Garnacha tinta de diferentes suelos y microclimas”.*



### VARIEDADES

#### Garnacha tinta 100%

Viñas de entre 15 y 40 años, plantadas en suelo de arcilla, entre los 250 y los 500 m de altitud.

Rendimientos: 700 g - 1 kg uva/cepa (25-35 hl/ha).

Vendimia a mano: mediados de septiembre.

### ELABORACIÓN

Fermentación controlada (27-29°C). Maceración de 20 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave. Breve envejecimiento en botas de roble francés y tinajas de acero inoxidable.

Producción limitada a 4000 ampollas.

### ANÁLISIS

- 14.7% vol. alcohol
- 5,3 g/l ácido tartárico
- 1 g/l azúcar residual

### NOTA DE CATA

Color cereza intenso y brillante. Nariz de frambuesas frescas, fresas, ralladura de limón, hueso de ciruela y sotobosque. De cuerpo medio con acidez brillante y taninos elegantes. Afrutado y vibrante con un final delicioso y persistente.

### MARIDAJE

Considerando la fuerza y el carácter de esta Garnacha de suelo arcilloso, recomendamos acompañarla con carnes a la brasa, cordero, guisos, cremas y embutidos como la *sobrasada*.

### CERTIFICACIONES

V-Label Vegano