

la nit de les  
garnatxes

limestone soil & garnacha  
...gives goosebumps

CELLER DE CAPÇANES

# LA NIT DE LES GARNATXES CALISSA - CALIZA

D.O. 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 caliza, entre los 150 y los 450 m de altitud.

Rendimientos: 750 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 depósitos de acero inoxidable.

Producción limitada a 4000 ampollas.



## ANÁLISIS

- 14.8% vol. alcohol
- 5,2 g/l ácido tartárico
- 1,5 g/l azúcar residual



## NOTA DE CATA

Color cereza picota intenso. Complejidad aromática, en nariz y en boca: aromas a fruta roja, ciruelas y moras, y florales. Notas especiadas, a clavo y a pimienta negra. La expresión de la garnacha más delicada, elegante y fresca.



## MARIDAJE

El frescor y la acidez de esta Garnacha marida con aves como el pato y la perdiz, y platos con alto contenido proteico y de grasa como los pies de cerdo. También con tempuras y cremas.



## CERTIFICACIONES

V-Label Vegano

