

CELLER DE CAPÇANES

MAS COLLET

DO Montsant. 2024

“Un homenatge a l'esforç de la pagesia de Capçanes”



VARIETATS

- 40% Garnatxa negra
- 30% Carinyena
- 30% Cabernet Sauvignon

Edat dels ceps: Garnatxa i Carinyena de 15 a 40 anys i Cabernet Sauvignon de 10 a 15 anys. Sòl: argila i granit, en terrasses. Alçària de 150 a 450 m. Veremat a mà.



VINIFICACIÓ

Maceració: 21-35 dies, les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació a temperatura controlada (26-29 ° C). Inici de la fermentació malolàctica en tanc i finalització en botes.



ANÀLISIS

- 14% vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidesa total
- 0,7 g/l sucre residual



CRIANÇA

9 mesos en bótes de roure americà i francès de torrat mitjà i lleuger. Envelliment posterior en tanc durant 6 mesos abans d'embotellar.



NOTA DE TAST

Color robí mitjà amb matisos violeta; sabors intensos de cirera madura i nabius; aromes suaus i ben integrats de roure i torrats; cos mitjà, on domina la fruita i sensació de dolçor madura i refinada; bona acidesa; perfectament equilibrat; tànins madurs i arrodonits; final llarg.



MARIDATGE

Carns vermelles i blanques, com xai al forn amb herbes aromàtiques o guisats de conill amb prunes, Verdures saltejades al punt, amb xampinyons silvestres, risotto amb trufa negra i parmesà o tarta de ceba caramel·litzada amb formatge de cabra,



CERTIFICATS Vegà V-Label

