

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS SELECCIÓ

DO Montsant. 2023

"Equilibrio perfecto entre frutos del bosque, grosellas y especias. Aromático y delicioso"



VARIEDADES

- 50% Garnacha tinta
- 30% Cabernet Sauvignon
- 20% Cariñena

Edad de las cepas: más de 50 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas. Altitud de 150 a 450m. Vendimiado a mano de septiembre a principios de octubre.



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (26-28 °C) para potenciar los aromas y una fermentación lenta. Variedades vinificadas por separado en tinas de acero inoxidable. Maceración: 10-21 días.



ANÁLISIS

- 15% vol. de alcohol
- 4,8 g/l de acidez total
- 1,8 g/l de azúcar residual



CRIANZA

Parcialmente envejecido en barricas (Cariñena)



NOTA DE CATA

Rojo rubí de intensidad media. En boca notas maduras y jugosas de frutos del bosque, arándanos y moras en armonía con un fondo balsámico y especiado. Un toque de madera y tostado muy bien integrado con suaves notas de vainilla. Cuerpo medio con taninos melosos y muy bien equilibrados.



MARIDAJE

Perfecto para platos profundos como el fricandó, tartaletas de cordero o solomillo de cerdo con ciruelas, castañas y anís estrellado. Maridaje armonioso con platos cremosos como risottos de cepas y trufa, lasañas de verduras o ratatouille.



CERTIFICADOS Vegano V-Label

