

CELLER DE CAPÇANES

# MAS DONÍS SELECCIÓ

DO Montsant. 2023

*“Equilibri perfecte entre fruits del bosc, groselles i espècies. Aromàtic i deliciós”*



## VARIETATS

50% Garnatxa negra  
30% Cabernet Sauvignon  
20% Carinyena

Edat dels ceps: més de 50 anys. Sòl: argila i granit, en terrasses. Altitud de 150 a 450m. Veremat a mà de setembre a principis d'octubre.



## VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada (26-28°C) per potenciar els aromes i una fermentació lenta. Varietats vinificades per separat en tines d'acer inoxidable. Maceració: 10-21 dies.



## ANÀLISIS

- 15% vol. Alcohol
- 4,8 g/l acidesa total
- 1,8 g/l sucre residual



## CRIANÇA

Parcialment envellit en barriques (Carinyena)



## NOTA DE TAST

Vermell robí d'intensitat mitjana. En boca notes madures i sucoses de fruits del bosc, nabius i mores en harmonia amb un fons balsàmic i especiat. Un toc de fusta i torrat molt ben integrat amb suaus notes de vainilla. Cos mitjà amb tanins melosos i molt ben equilibrats.



## MARIDATGE

Perfecte per a plats profunds com el fricandó, cassoles de xai o filet de porc amb prunes, castanyes i anís estrellat. Maridatge harmoniós amb plats cremosos com rissottos de ceps i tòfona, lassanyes de verdures o ratatouille.



## CERTIFICATS Vegà V-Label

