

Pansal del Calàs

D.O. Montsant

Varietats:

- 70% Garnatxa de vinyes velles
- 30% Samsó de vinyes velles

Verema: Manual, en caixes de 20 kg a mitjans d'octubre. Verema tardana. Edat dels ceps: 60-85 anys de garnatxa vella, a una altitud de 500m. Sòl: argila i granit, en terrasses

Vinificació: El setè dia aturem la fermentació i hi afegim alcohol vínic per mantenir una concentració alta de sucres en el vi. Maceració: 30 dies; les varietats es vinifiquen conjuntament. Filtrat suau

Envelliment: Mínim de 15 mesos en botes franceses de (228l) de torrat mitjà i lleuger. Envelliment posterior en tanc durant 3 mesos abans d'embotellar.

Producció total: Aproximadament 6.000 ampolles (50cl)

Anàlisi:

- 16,5% vol. Alcohol
- 4 g/l àcid (tartàric)
- 70 g/l sucre residual

Nota de tast: Un vi molt expressiu, diferent, amic dels maridatges intrèpids. Color de cirera picota molt intens, amb aromes de fruita en compota, matisos suaus de fusta i molt perfum de figues, panses... No es perceben els 15 mesos de fusta ja que els torrats estan molt ben integrats al vi. A diferència dels vins de postres tradicionals, el Pansal guarda tota la frescor de la fruita i no s'enganxa als llavis. Pansal del Calàs ambiciona ser alguna cosa més!

Maridatge: Pastís de xocolata amarga i taronja, piruleta de foie i mango, ànec amb taronja, rosbif amb salsa de nabius, milfulls amb maduixes i gerds, *wonton* de porc amb curri i panses...

