

CELLER DE CAPÇANES

RANCI DE CAPÇANES

DO Montsant

*Vi ranci com s'ha fet sempre a Capçanes.
Mantenim la tradició del mètode de la solera.*



VARIETATS

Garnatxa negra - Carinyena - Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓ

Un cop fet el cupatge, traslladem el vi a les nostres barriques, on li esperen les mares del vi ranci. El vi s'envelleix amb el mètode de soleres, on cada 5 anys el fem córrer per diferents botes amb un envelliment llarg. És durant aquest procés que s'accelera l'oxidació amb l'ajuda d'una baixa humitat. Finalment buidem parcialment les botes de roure on hi ha el vi més antic, filtrem i embotellem.

Envellit amb el mètode Solera en botes de roure francès, el temps mig d'envelliment supera els 5 anys.



ANÀLISI

- 16,5 % vol. Alcohol
- < 0,2 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color daurat rogenc. Pronunciats aromes de fulles de tabac, canella i herba seca. En boca trobem un cos mig carregat de notes terciàries derivades del procés oxidatiu durant la seva elaboració: mel, fruits secs, cigars i flors seques. Complexitat i tradició.



MARIDATGE

Tant amb aperitius com amb postres, aquest vi Ranci el recomanem maridar tant amb xocolata negra, pastissos i fruits secs, com amb olives i patates.