

CELLER DE CAPÇANES

RANCI DE CAPÇANES

DO Montsant

Vino rancio como se ha hecho siempre en Capçanes.

Mantenemos la tradición del método de la solera.



VARIEDADES

Garnacha tinta - Cariñena - Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓN

Una vez hecho el cupaje, trasladamos el vino a las barricas, donde le esperan las madres del vino rancio.

El vino se envejece con el método solera, donde cada 5 años lo hacemos correr por diferentes barricas con un envejecimiento largo. Es durante este proceso que se acelera la oxidación con la ayuda de la baja humedad y los cambios de temperatura.

Finalmente vaciamos parcialmente las barricas de roble donde se encuentra el vino más viejo, filtramos y embotellamos.

Envejecido con el método Solera en barricas de roble francés, el tiempo medio de envejecimiento supera los 5 años.



ANÁLISIS

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



NOTA DE CATA

Color dorado rojizo. Aromas pronunciados de hojas de tabaco, canela y hierba seca. En boca nos encontramos con un cuerpo medio cargado de notas terciarias derivadas del proceso oxidativo durante su elaboración: miel, frutos secos y flores secas. Complejidad y tradición.



MARIDAJE

Junto a postres y aperitivos, este vino Rancio recomendamos maridar tanto con chocolate negro, pasteles y frutos secos, como con aceitunas y patatas.

