



## Ranci de Capçanes

---

### Variedades:

- Garnacha tinta
- Cariñena
- Cabernet Sauvignon

### Vinificación:

- 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.

### Envejecimiento:

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

### Producción total:

- Aproximadamente 5.000 botellas (75cl.)

### Análisis:

- 16.5 % vol. Alcohol
- < 0,2 g/l 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 maridarlo tanto con chocolate negro, pasteles y frutos secos, como con aceitunas y patatas.

