

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP BLANC

D.O. Catalunya. 2024

Durante siglos hemos cultivado nuestros viñedos ajenos a la existencia de un conjunto de pinturas prehistóricas naturalistas en Capçanes. Figuras como la de este toro "Sense Cap", "sin cabeza". Sense Cap, o despreocupado, un vino joven y fresco para cualquier momento.



VARIEDADES

Garnacha Blanca 70% & Macabeo 30%

La Garnacha proviene de viñas de 10 a 25 años, y la Macabeo de 40 años, a una altitud que oscila entre los 150 y los 450 m. Vendimia a mano, entre finales de Agosto y principios de Septiembre.



ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican juntas en tinas de acero inoxidable. La fermentación se realiza a temperatura controlada (14-16°C). Antes de ser embotellado, el vino se estabiliza en frío y se clarifica.



ANÁLISIS

- 12,5 % Alcohol
- 4,5 g/l ácido tartárico
- 0,3 g/l azúcares residuales



NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo limpio y brillante. Aromas frescos de hierbas silvestres, cítricos y notas minerales. En boca, ofrece mucha fruta (frutas blancas, manzana, melocotón, albaricoque, pomelo) y un fondo de hierbas silvestres, hinojo y notas florales. La acidez vibrante, los aromas cítricos y las notas minerales interactúan en armonía con la fruta para aportar frescura y amplitud.



MARIDAJE

Un vino ideal para acompañar comidas ligeras y ensaladas, combina perfectamente con platos de pescado y marisco. Excelente para disfrutar como aperitivo o a copas.

