

CELLER DE CAPÇANES

# SENSE CAP NEGRE

DO Catalunya. 2024

*Durant segles hem cultivat les nostres vinyes aliens a l'existència d'un conjunt de pintures prehistòriques naturalistes a Capçanes. Figures com la d'aquest bou Sense Cap.*



## VARIETATS

30% Garnatxa Negra, 20% Merlot, 20% Carinyena, 15% Syrah, 10% Ull de Llebre, 5% Cabernet Sauvignon

Ceps de 10 a 25 anys. Vinya plantada entre els 150 i els 450 metres d'alçada, en diferents tipus de sòls. Al·luvial a vinya més baixa, prop de marges. I sòls de calissa, granit i llicorella a zones de més alçada, i en terrasses i costers. Verema a mà, de principis a finals de setembre.



## ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen per separat en tines d'acer inoxidable. La fermentació és a temperatura controlada (22-25°C). Es fa una maceració amb les pells d'entre 8 i 10 dies.



## ANÀLISI

- 14% vol. alcohol
- 4,8 g/l acidesa tartàrica
- 1 g/l sucre residual



## NOTA DE TAST

Color bordeus intens. Fruita vermella madura al nas. En boca mostra una textura melosa i una gran varietat de fruits vermells: cireres, maduixes, groselles, baies vermelles. Una acidesa agradable el manté fresc i s'integra al conjunt per fer-lo molt plaent de beure.



## MARIDATGE

La fruita i la suavitat d'aquest vi negre jove encaixa perfectament amb una diversitat de plats, especialment formatges, fruits secs, carns blanques i arrossos. Un bon vi per gaudir també sol, a copes!

