

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP NEGRE

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".



VARIEDADES

30% Garnacha Tinta, 20% Merlot, 20% Cariñena, 15% Syrah, 10% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

Cepas de 10 a 25 años. Viña plantada entre los 150 y los 450 metros de altura, en distintos tipos de suelos. Aluvial en las viñas llanas, y suelos de caliza, granito y pizarra en zonas más altas, y en terrazas y laderas.

Vendimia a mano, de principios a finales de Septiembre.



ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican por separado en tanques de acero inoxidable. La fermentación es a temperatura controlada (22-25°C). Se realiza una maceración con las pieles de entre 8 y 10 días.



ANÁLISIS

- 14% vol. alcohol
- 4,8 g/l acidez tartárica
- 1 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color burdeos intenso. Fruta roja madura en nariz. En boca muestra una textura melosa y una gran variedad de frutos rojos: cerezas, fresas, grosellas, bayas rojas. Una acidez agradable lo mantiene fresco y se integra en el conjunto para hacerlo muy placentero de beber.



MARIDAJE

La fruta y la suavidad de este vino tinto joven encaja perfectamente con una diversidad de platos, especialmente quesos, frutos secos, carnes blancas y arroces. ¡Un buen vino para disfrutar también solo, a copas!

