

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP ROSAT

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. Sense Cap, despreocupat, un vi rosat fresc i encisador per tot moment.



VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Edat dels ceps: 10 - 35 anys.

Verema a mà, de finals d'agost a principis de setembre.



ELABORACIÓ

Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15 a 17°C en dipòsits d'acer inoxidable. Un 20% del most es "sagna" durant la fermentació (mètode *saignée*). La resta del most es premsa directament. Aquesta tècnica té com a resultat un efecte de concentració, produint un vi més ric, amb més color i taní, i potencial d'envelliment.



ANÀLISI

- 13% vol. alcohol
- 4,8 g/l acidesa tartàrica
- 0,3 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color rosat i brillant d'intensitat mitjana. En nas, notes fragants de fruita vermella (cireres, gerds, maduixes) i herbes remeieres. En boca mostra la mateixa expressió de fruita amb una bona acidesa que aporta frescor. Un vi molt agradable per beure en qualsevol moment.



MARIDATGE

Aquest rosat jove és molt polivalent i acompanya molts plats. Prova'l amb marisc, salmó, amanides, arrossos o carns blanques. I també com a aperitiu o a copes.

