

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP ROSAT

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 rosado joven y fresco para cualquier momento.



VARIEDADES

Garnacha tinta 100%

Edad de las cepas: 10 - 35 años.

Vendimia a mano, de finales de Agosto a principios de Septiembre.



ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 15 a 17 °C en depósitos de acero inoxidable. Un 20% del mosto se sangra durante la fermentación (método *saignée*). El resto del mosto se prensa directamente. Esta técnica tiene como resultado un efecto de concentración, produciendo un vino más rico, con mayor color y tanino, y potencial de envejecimiento.



ANÁLISIS

- 13% vol. alcohol
- 4,8 g/l acidez tartárica
- 0,3 g/l azúcar residual



NOTA DE CATA

Color rosado brillante de intensidad media. En nariz, notas fragantes de fruta roja (cerezas, frambuesas, fresas) y hierbas silvestres. En boca muestra la misma expresión aromática a frutos rojos, con una buena acidez que aporta frescor. Un vino muy agradable para beberlo en cualquier momento.



MARIDAJE

Este rosado joven es muy polivalente y acompaña a muchos platos. Pruébalo con marisco, salmón, ensaladas, arroces o carnes blancas. Y también como aperitivo o copas.

