

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP SELECCIÓ

DO Catalunya. 2023

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

Carinyena 30% Garnatxa negra 35% Cabernet Sauvignon 35%

Vinyes de 20 a 30 anys. Plantades a una alçada d'entre els 150 i els 450 metres, en costers i terrasses. Diferents sòls: granit, panal, argila i llicorella.

Verema a mà, de principis de setembre a mitjans d'octubre.



ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen per separat en tines d'acer inoxidable. Fermentació a temperatura controlada (26-29°C). Maceració amb les pells de 21 a 35 dies. Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable i cubs de ciment.



CRIANÇA

Nou mesos en bótes de roure francès i americà, de torrat mig i lleuger. Abans de ser embotellat, el vi fa una criança de sis mesos en tines d'acer inoxidable.



ANÀLISI

- vol. alcohol 14,5%
- acidesa tartàrica 4,9 g/l
- sucre residual 1,9 g/l



NOTA DE TAST

Color robí de mitjana intensitat amb matisos violacis. Fruita vermella madura al nas. Aromes de cirera madura, nabius i delicades notes torrades. De cos mitjà, és golós, amb molta fruita madura i fons a torrats. Una acidesa integrada i els tanins madurs aporten equilibri i frescor al conjunt. Postgust llarg de fruita madura.



MARIDATGE

Les carns blanques i vermelles són una opció fàcil per acompanyar amb aquest vi. Les verdures i bolets saltejats, i la pasta amb salsa cremosa també són bons companys d'aquest Sense Cap.

