

CELLER DE CAPÇANES

SENSE CAP SELECCIÓ

D.O. Catalunya. 2023

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

Cariñena 30% Garnacha tinta 35% Cabernet Sauvignon 35%
Cepas de 20 a 30 años. Plantadas a una altitud de entre 150 y 450 metros, en bancales y terrazas. Distintos suelos: granito, panal, arcilla y pizarra.
Vendimia a mano, de principios de septiembre a mediados de octubre.



ELABORACIÓN

Las variedades se vinifican por separado en tinas de acero inoxidable. Fermentación a temperatura controlada (26-29°C). Maceración con las pieles de 21 a 35 días. Fermentación maloláctica en tinas de acero inoxidable y cubas de cemento.



CRIANZA

Nueve meses en botas de roble francés y americano, de tostado medio y ligero. Antes de embotellarse, el vino hace una crianza de seis meses en tinas de acero inoxidable.



ANÁLISIS

- vol. alcohol 14,5%
- ácido tartárico 4,9 g/l
- azúcar residual 1,9 g/l



NOTA DE CATA

Color rubí de media intensidad con matices violáceos. Fruta roja madura en nariz. Aromas de cereza madura, arándanos y delicadas notas tostadas. De cuerpo medio, es goloso, con mucha fruta madura y fondo a tostados. Una acidez integrada y los taninos maduros aportan equilibrio y frescor al conjunto. Post gusto largo de fruta madura.



MARIDAJE

Las carnes blancas y rojas son una opción fácil para acompañar a este vino. Las verduras y setas salteadas, y la pasta con salsa cremosa también son buenos compañeros de este *Sense Cap*.

