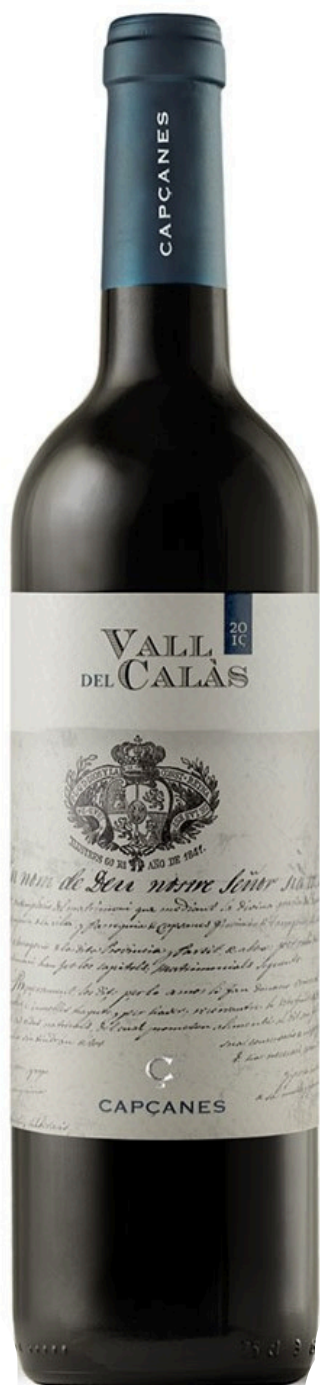


CELLER DE CAPÇANES

# VALL DEL CALÀS

DO Montsant. 2022

Vi de la finca Vall del Calàs a Capçanes



## VARIETATS

Carinyena 50% - Garnatxa negra 50%

Origen: Garnatxa i Carinyena de vinya vella de la finca Vall del Calàs, certificada en ecològic. Vinya plantada en terrasses entre els 300 i els 550 m d'alçada. Sòls d'argila i granit. Rendiments: de 750 g a 1200 g de raïm per cep.

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



## ELABORACIÓ

Les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació a temperatura controlada (27-29°C). Maceració amb les pells d'entre 14 i 20 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau abans d'embotellar, sense estabilització en fred.



## CRIANÇA

12 mesos en bótes noves de roure francès, de torrat lleuger i mitjà. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 3 mesos just abans d'embotellar.



## ANÀLISI

- 15% Vol. Alcohol
- 4,8 g/l Acidesa total
- 1,2 g/l Sucre residual



## NOTA DE TAST

Color grana intens. Molt aromàtic, amb records a fruita d'os, fines espècies i herbes provençals. Entrada suau i envoltent, el paladar ample, amb molta fruita i fresc alhora, notes florals delicades i de mentol. Tanins elegants. Llarg final.



## MARIDATGE

Filet de cérvol amb bolets i puré de moniato, llebre amb tatin de poma, xocolata i fruits secs; pollastre amb menta, botifarra del perol trufada amb patata confitada.



## CERTIFICACIONS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE