

## *La nit de les garnatxes:* **CALISSA**

### Nota de tast

*Color de cirera picota intens. És un vi realment complex, d'aromes més subtils i florals.*

*En boca és fresc, complex i molt persistent.*

### Maridatge

Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més fins i suaus com el que proposa el Restaurant amb estrella Michelin Can Bosch:

Crema de pèsols amb botifarra del Perol.

Serviu entre 15 i 17° C

### Varietats

100% Garnatxa



### Elaboració

Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C)  
Maceració: 28 dies  
Fermentació alcohòlica i malolàctica en bótes (500 l) de roure francès.  
Filtrat suau.

### Envelliment

4 mesos en bótes de roure francès noves (228l)  
Torrat mitjà i lleuger

### Vinyes

Sòl CALISSA. Roca calcària fragmentada que crea camins perquè l'arrel cerqui l'aigua. Si plou, l'aigua circula ràpidament però si no, no hi ha retenció. Per això les arrels són profundes i busquen on el terreny és més compacte.  
És el sòl de menor acidesa.

### Verema

Manual  
Mitjan setembre  
750 a 1000 gr per cep  
25-35 hl/ha

### Producció total

4.000 ampolles (0.75 l)

### Premis i mencions

#### **La Guía de vins de Catalunya 2019:**

- La Nit de les Garnatxes Calissa 2017: 92p.

#### **James Suckling tasting 2018:**

- La Nit de les Garnatxes Limestone/Calissa 2016: 92p. Very charming and floral, medium-bodied grenache with a gracefulness and delicacy that carries through the long finish. Drink or hold.

#### **La Guía de vins de Catalunya 2018:**

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2016: 9,13p.

#### **La Guía de vins de Catalunya 2017:**

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2015: 9,14p.

**The wine advocate 2016:**

- ***La Nit dels Garnatxes Calissa 2015: 88 Points.*** The wine is intensely fruity and young, with a bit of a raw nose reminiscent of young must. It's fresh and straightforward, with fine tannins and good freshness.

"It seems like some deep changes have happened at the cooperative of Capçanes with a new technical team and a new direction towards finer, more complex and delicate wines with judicious use of oak, fruit-driven and fresher."