

Ranci de Capçanes

Nota de tast

Color de caoba amb reflexos daurats.

Vi tradicional de la Corona d'Aragó, amb les particularitats d'un vi amb criança oxidativa en soleres.

Maridatge

Amb fruita seca (postres de músic)

Pastisseria seca, pastissets, merenga

Reconstituent tradicional de la zona amb un rovell d'ou i sucre

Ideal per cuinar amb tot tipus de carns amb salsa: fricandó de vedella, conill, senglar, pollastre...

Varietats

Garnatxa



Elaboració

La garnatxa negra, d'alta graduació, es macera durant 20 dies.

En la criança en bótes de roure francès, cada any es canvia una petita part del vi ("córrer les soleres") durant 5 anys.

Els forts contrastos de temperatura i baixa humitat acceleren el procés d'oxidació.

Finalment, es filtra el vi de l'última solera (el vi més antic) i s'embotella.

Envel·liment

5 anys en bótes de roure francès

Vinyes