

Vall del Calàs

Nota de tast

Color vermell intens. Aromes complexos de fruita madura; molt especiat, amb un toc de vainilla. Molt intens i concentrat. L'alcohol es troba perfectament equilibrat amb una acidesa vibrant. Gaudeix d'una dolçor elegant i una excel·lent estructura tànnica.

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...

Varietats

50% Merlot
35% Garnatxa
15% Ull de llebre



Elaboració

Temperatura de fermentació controlada (27-29°C)
Maceració: 14-20 dies; les varietats es vinifiquen per separat.
Inici de la fermentació malolàctica en tanc i finalització en bóta

Envelliment

12 mesos en bótes franceses noves i d'1 any (228l);
Torrat mitjà i lleuger
Envelliment posterior en tanc durant 3 mesos abans d'embotellar

Vinyes

Edat dels ceps:
Garnatxa vella de 30-60 anys
Ull de llebre de 25 anys
Merlot de 8-12 anys
Sòl: argila i granit, en terrasses
El merlot és plantat a una altitud de 550 m i és l'última varietat que es verema a Capçanes, cosa que permet un llarg cicle de vegetació.

Verema

Manual
De mitjan setembre a mitjan octubre
750 a 1.200 g per cep
30-45 hl/ha

Producció total

12.000 ampolles (75 cl)

Anàlisi

14% vol. alcohol
5,5g/l ATT
<3 g/l sucres residuals

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2019:

- Vall del Calàs 2015: 93p

Guía Peñín 2019:

- Vall del Calàs 2016: 90p.

Gilbert Gaillard 2018:

- Vall del Calàs - 2015: 90/100:GOLD: "Deep garnet. Pleasant nose recalling stone fruits and fine spices with a touch of garrigue herbs. Supple attack followed by an ample, compelling,

fresh, charming palate with a touch of menthol and elegant, integrated tannins. Likeable, modern and well-made."

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- Vall del Calàs 2015: 9.20p

Guía Peñín 2018:

- Vall del Calàs 2015: 88p.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2017:

- 2014 Vall del Calàs: 4 **** stars = Gold

Guía Proensa 2017:

- Vall del Calàs 2014: 90p. Sensaciones de frescura. Aromas de frutas rojas maduras, tonos florales, notas especiadas discretas, apuntes de monte bajo. Equilibrado, cuerpo meddio, con nervio y taninos algo en punta, fresco, vivo.

"Celler de Capçanes se subió al carro de la vanguardia y de la calidad hace años y ahí sigue, pase lo que pase."

"...Lo que no cambia es la fórmula del éxito...."

Guía Peñín 2017:

- Vall del Calàs 2014: 89 p.

Selection Das Genusmagazin organic wines 2016:

- Vall del Cals 2014: 3 stars, very good, SILVER

Gilbert Gaillard 2016:

- Val del Calàs 2014: Gold Medal

Guía Peñín de los Vinos de España 2016

- Val del Calàs 2013: 89p.

Wein - Plus, 19 February 2015

- Vall del Calàs 2012 : **86 WP** = Excellent

Selection Das Genusmagazin, Germany 2015

- **Vall del Calàs 2012 : 3 Stars** = Silver, very good

“Guía Peñín de los Vinos de España 2015”:

- Vall del Calàs 2012: **89p.**

Wine Up 2015

- Vall del Calàs 2011: **88.38p.** Rojo picota ribete morado. Nariz compleja, mineral, fruta roja y negra. Balsámico. Tostados y cacao. En boca carnosos, fresco, balsámico, fonal tostados y fruta.

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Vall del Calàs 2010, **9.01p:** Llaminer/ Potent/ Especial

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- Vall del Calàs 2011 **90p** *Vino Excelente* 50% merlot, 35% garnacha, 15% tempranillo. *Color cereza muy intenso. Aroma especiado, fruta madura, tostado, especias dulces. Boca potente, buena acidez, amargoso.*

"Restaurant Wine" newsletter, by Ronn Wiegand, USA 2013:

- Vall del Calàs 2010, **????+ EXCELLENT quality:** *Full bodied and ripely flavored; a Merlot blend has intense fruitiness (blueberry, cherry, red currant), evident oakiness, and a very long, lightly tannic finish. Has spicy, toasty, woody overtones. 65% Merlot, 30% Garnacha, 5% Tempranillo. Aged 13 months in French oak barrels, partially new.*

"Peñín Guide, Top wines from Spain", Spain, 2013/2014:

- Vall del Calàs 2009 **90p** *Colour: cherry, garnet rim. Nose: ripe fruit, spicy, creamy oak, complex. Palate: powerful, flavourful, toasty, round tanins.*

"Guía Palacio de los mejores vinos Iberoamericanos" Spain, June 2013

- Vall del Calàs 2010, **94+p**

"Guía Peñín" de los vinos de España 2013, Spain:

- "Vall del Calàs 2009" **90p** *Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiado, roble cremoso, complejo. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.*

“The Wine Advocate”, Robert Parker, USA:

- "Vall del Calas 2009": **90 p** *“...a layered, succulent wine with loads of spicy fruit, a firm structure, and a lengthy, pure finish”*
- "Vall del Calas 2007": **90 p**
- "Vall del Calas 2004": **90 p**
- "Vall del Calas 2001": **93 p** *“...A super bargain, the dense ruby/purple color ...offers lovely aromas of crème de cassis, melted licorice, crushed rocks, pepper and spice. It possesses superb fruit, an*

opulent texture, medium to full body, beautiful purity, and an alluring multidimensional mouthfeel...

- "Vall del Calas 1998": **90 p**

"Wine- plus", Germany 2012:

- "Vall del Calàs 2009": **89 p** *"Tart nose, black berries and sour cherries, touch of candied herbs, mineral notes in the background. Ripe, firm, predominantly dark fruit on the palate, touch of chocolate and malted notes, integrated oak, fairly prominent, fairly mature tannins, very creamy, good persistence and has some depth, still young, mineral and herbaceous traces in the background, noticeable, but integrated alcohol, juniper, elegant spice, slightly astringent on a very good juicy finish. Becomes more firm with aeration, alcohol becomes fully integrated."*

"International Wine Cellar", Stephen Tanzer, USA

- "Vall del Calas '98": **89 p**

Wine-guide "Mondo-Weine der Welt", Germany:

- Vall del Calas '02": **90 p**
- Vall del Calas '01": **91 p**
- Vall del Calas '00": **90-91 p**
- Vall del Calas '99": **89 p**

Wine Guide "Andres Proensa", Spain:

- "Vall del Calas '02": **93P**
- "Vall del Calas '01": **89P**

Wine Guide "Guia de Vinos Gourmets", Spain:

- "Vall del Calas '99": **8/10 p**

Wine Magazine "Perswijn", Netherlands:

- "Vall del Calas '03": **15 p**