



Els “Pájaros”

D.O. Montsant

Orígenes:

- Todo empezó en 2008 con 5 Pájaros, tres enólogos de Capçanes y dos colegas franceses. Estos Pájaros decidieron hacer la mejor Cariñena de las viñas más viejas. Los años pasaron y de 5 pasaron a 2 Pájaros, que aun buscaban la mejor representación de la uva Cariñena de Capçanes. Una década más tarde este vino se ha pasado a llamar “Els Pájaros”, como tributo a todo el equipo de Capçanes, porque hay una pequeña parte de cada uno de nosotros dentro de este vino.

Variedades:

- 100% Cariñena de viñas centenarias.

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 30 días
- Fermentación alcohólica y malo láctica en barriles de roble francés (300L)
- Suave filtraje antes de embotellar (si necesario)

Envejecimiento:

- 12 meses en barricas nuevas de roble francés (300L), de ligero y medio tostado
- Posterior envejecimiento en tanques de acero inoxidable durante 2 meses justo antes de embotellar

Vendimia:

- Manual, finales de Septiembre

Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl.)

Nota de cata:

- Intensidad media-alta de un rojo rubí con reflejos violetas. Pronunciada nariz de notas herbales y de regaliz con aromas tostados y especiados de la madera. En el paladar muestra un gran cuerpo con una carnosidad característica de la variedad, y con unas notas evolucionadas de frutos rojos. Final largo y complejo con capas de cuero, frutos secos, ahumados y chocolate negro.

Maridaje:

- La generosa voluptuosidad de este vino requiere maridajes con platos de un calibre semejante, desde una barbacoa clásica a unos platos bien elaborados de carne roja. En un nivel más vegetariano, este vino marida perfectamente con un amplio rango de quesos y con platos de pasta o verduras salteadas.

