



## Els "Pájáros"

### D.O. Montsant

#### Orígenes:

- Todo empezó en 2008 con 5 Pájáros, tres enólogos de Capçanes y dos colegas franceses. Estos Pájáros decidieron hacer la mejor Cariñena de las viñas más viejas. Los años pasaron y de 5 pasaron a 2 Pájáros, que aun buscaban la mejor representación de la uva Cariñena de Capçanes. Una década más tarde este vino se ha pasado a llamar "Els Pájáros", 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 foudre francés (3000L)
- Suave filtraje antes de embotellar (si necesario)

#### Envejecimiento:

- 12 meses en foudre francés (3000L), de ligero y medio tostado

#### Vendimia:

- A mano, finales de Septiembre

#### Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl.)

#### Nota de cata:

- Rojo de alta intensidad con reflejos violetas. En nariz, aromas especiados y de arándanos. Amplio surtido de frutas del bosque, como las moras, grosella y los arándanos. Regaliz, notas de casis y pimienta que añaden aun mayor intensidad y complejidad a una Cariñena con un gran cuerpo y volumen. Los taninos los encontramos bien integrados y la madera se percibe a través de las notas de frutos secos y ahumados.

#### 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.

