



Els "Pájaros"

D.O. Montsant

Orígens:

- Tot va començar al 2008 amb 5 Pájaros, tres enòlegs de Capçanes i dos amic francesos. Aquests Pájaros van decidir fer la millor Carinyena dels ceps més vells. Els anys van passar i de 5 van passar a 2 Pájaros, que encara buscaven la millor representació d'aquesta varietat, la Carinyena de Capçanes. Deu anys més tard aquest vi es va passar a dir "Els Pájaros", com a homenatge a tot l'equip de Capçanes, perquè hi ha una petita part de cadascú de nosaltres dins d'aquest vi.

Varietats:

- 100% Carinyena de vinyes centenàries.

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració: 30 dies
- Fermentació alcohòlica y malo làctica en foudre francès (3000L)
- Suau filtratge abans d'embotellar (si es necessari només)

Envelliment:

- 12 mesos en foudre francès (3000L), de lleuger i mitjà torrat

Verema:

- A mà, finals de Setembre

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl.)

Nota de tast:

- Vermell d'alta intensitat amb reflexes violetes. En nas, aromes especiats i de nabius. Ampli assortiment de fruites del bosc, com la grosella, mores i nabius. La regalèssia, notes de cassis i pebre afegeixen intensitat i complexitat a una Carinyena que en boca té un gran cos i volum. Els tanins els trobem ben integrats i la fusta ens la transmeten les notes de cigars, fruits secs i fumats.

Maridatge:

- El cos voluptuós d'aquest vi permet maridatges amb plats d'un caire similar, parlem de clàssiques barbacoes a entrecots de vedella. Albergínies al forn i verdures saltejades son candidats ideals també!

