



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 botes de roure francès (300L)
- Suau filtratge abans d'embotellar (si es necessari només)

Envelliment:

- 12 mesos en botes noves de roure francès (300L), de lleuger i mitjà torrat
- Posterior repòs en tines d'acer inoxidable, durant dos mesos aproximadament

Verema:

- A mà, finals de Setembre

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl.)

Nota de tast:

- Intensitat mitja/alta d'un vermell rubí amb reflexes violetes. Un nas accentuat amb tocs herbacis i de regalèssia juntament amb torrats i especíes. En boca mostra un gran cos amb una carnositat característica de la varietat, i uns tocs complexos de fruits vermells. Final llarg i complex amb capes de cuir, fruits secs, fumats i xocolata negra.

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!

