CELLER DE CAPÇANES

C/ Llaberia 9, 43776
Capçanes (Spain)
cellercapcanes@cellercapcanes.com
www.cellercapcanes.com

La Nit de les Garnatxes Clay

D.O. Montsant

Variedades: 100% Garnacha tinta

Viñas: cepas de 15-40 años. Altitud: 250 – 500m

Vendimia: a mano, mediados de septiembre

Suelo: arcilla. Este terreno se originó por sedimentos continentales y marinos. El color rojo se debe al alto contenido en hierro y su oxidación. Suelos muy compactos con poca filtración de agua y acidez media.

Vinificación: temperatura de fermentación controlada (27-29ºC). Maceración: 21-35 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: envejecimiento en cubas y barricas hasta el embotellado.

Producción: 4.000 botellas (0.75L)

Análisis: 14,5 % ABV
4,7 g/l ácido tartárico
2,8 g/l azúcares residuales

Nota de cata: color cereza picota intenso. Estamos ante un vino realmente complejo, con notas más animales, de sotobosque, y con un tanino que "engancha" en boca. ¡Es el vino más salvaje!

Maridaje: La garnacha es una variedad muy versátil a la hora de maridar, y este vino no es una excepción. De todos modos, considerando la intensidad y el amplio cuerpo de esta Garnacha de suelo arcilloso, recomendamos abrir este vino junto a carnes a la brasa, cordero, verduras guisadas y chorizo.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU