

La nit de les garnatxes: **CALISSA**

Nota de cata

Color cereza picota intenso. Un vino realmente complejo, de aromas más sutiles, florales. En boca es muy fresco, complejo y muy persistente.

Maridaje

Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más finos y suaves como el propuesto por el Restaurante con estrella Michelin *Can Bosch*:
Crema de guisantes con butifarra del Perol.
Se recomienda servir entre 15 y 17°C.

Variedades

100% Garnacha



Elaboración

Fermentación con temperatura controlada (24-28°C).

Maceración: 28 días.

Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas (500 l) de roble francés.

Suave filtrado.

Envejecimiento

4 meses en barricas de roble francés nuevas (228l).

Tostado medio y ligero.

Viñedos

Suelo calizas. Roca fragmentada que crea caminos por los que la raíz busca el agua. Si llueve el agua circula rápidamente, pero si no llueve no hay retención. Por eso las raíces son profundas buscando donde el terreno es más compacto.

Es el suelo de menor acidez.

Vendimia

Manual

Mediados de septiembre.

750 a 1000 g por cepa.

25-35 hl / ha

Producción total

4.000 botellas (0.75 l)

Premios y menciones

La Guía de vins de Catalunya 2019:

- La Nit de les Garnatxes Calissa 2017: 92p.

James Suckling tasting 2018:

- La Nit de les Garnatxes Limestone/Calissa 2016: 92p. Very charming and floral, medium-bodied grenache with a gracefulness and delicacy that carries through the long finish. Drink or hold.

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2016: 9,13p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2015: 9,14p.

The wine advocate 2016:

- ***La Nit dels Garnatxes Calissa 2015: 88 Points.*** The wine is intensely fruity and young, with a bit of a raw nose reminiscent of young must. It's fresh and straightforward, with fine tannins and good freshness.

"It seems like some deep changes have happened at the cooperative of Capçanes with a new technical team and a new direction towards finer, more complex and delicate wines with judicious use of oak, fruit-driven and fresher."