CELLER DE CAPÇANES

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

La Nit de les Garnatxes Sand

D.O. Montsant

Variedades: 100% Garnacha

Viñas: de 20 a 40 años. Altitud: entre 150 - 250 m

Vendimia: a mano, mediados de septiembre.

Suelos: llamamos *panal* al suelo franco-arenoso. El viento erosiona la tierra de zonas costeres, playas, desierto... zonas áridas donde la arena y los limos permiten que las raíces sean profundas y encuentren calcio.

Vinificación: fermentación a temperatura controlada (27-29ºC). Maceración: 28 días. Fermentación alcohólica y maloláctica realizada en cubas de cemento. Filtrado suave.

Crianza: envejecimiento en cubas y barricas hasta el embotellado.

Producción: 4.000 botellas (0.75L)

Análisis: 14,5 % ABV
4,4 g/l ácido tartárico
1,3 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color rubí de mediana intensidad. Aromas a frutos del bosque. En boca desborda con sus notas de frutos rojos: Fresas, frambuesas, cerezas. Un cuerpo voluptuoso que muestra una fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor.

Maridaje: Esta seductora y afrutada Garnacha de suelo Arenoso, encuentra su maridaje perfecto con tablas de queso curado, curris suaves, verduras al horno y pasta. Aunque recomendamos maridarla con platos Mediterráneos de la zona como paella y ensaladas de queso de cabra.

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU