CELLER DE CAPÇANES

C/ Llaberia9, 43776
Capçanes (Spain)
cellercapcanes@cellercapcanes.com
www.cellercapcanes.com

La flor del flor de primavera - Garnacha

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta de viñas viejas

Vinificación:

- Vinificado bajo la estricta supervisión del Rabino de la Comunidad Haba Judía de Barcelona. Certificado kosher: Lo mevushal (no pasteurizado) y Le Pessaj.
- Fermentación a temperatura controlada (24-28ºC). Fermentación malo láctica empezada en tanques de acero inoxidable y acabada en barricas.
- Maceración de 28 días.

Envejecimiento:

- 14 meses en barricas de roble francés nuevas certificadas kosher (300l), tostado medio.

Vendimia:

- Manual, finales de septiembre

Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Rojo rubí intenso de intensidad media. Generoso abanico de frutos rojos en el paladar que se muestran evolucionados y muy bien integrados con la madera. Roble se pronuncia a través de las notas de café y ciruelas. Los taninos son maduros y están bien integrados en un vino cuyo mayor merito reside en su balance y elegancia. Un ejemplo perfecto de la complejidad que puede asumir la Garnacha centenaria.

Maridaje:

- Esta garnacha de viñas centenarias marida perfectamente con platos de carne roja como solomillos y también con un buen salmón ahumado. Sus taninos y finura envuelven bien platos de cordero y estofados de carne y/o verduras. Genial compañero de quesos de mediana a alta intensidad de sabor.

VEGAN MEVUSHAL KOSHER PASSOVER

9 de Abril, 2021