

CELLER DE CAPÇANES

# MAS DONÍS OLD VINES

DO Montsant. 2021

*“Equilibrio perfecto entre frutos del bosque, grosellas y especias. Aromático y delicioso”*



## VARIEDADES

65% Garnacha

20% Syrah

15% Cariñena Edad de las cepas: más de 50 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas. Altitud de 150 a 450m. Vendimiado a mano de septiembre a principios de octubre.



## VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada (26-28 °C) para potenciar los aromas y una fermentación lenta. Variedades vinificadas por separado en tinas de acero inoxidable. Maceración: 10-21 días.



## ANÁLISIS

- 14,5% vol. Alcohol
- 4,8 g/l acidez total
- 0,9 g/l azúcares residuales



## CRIANZA

Parcialmente envejecido en barricas (cariñena)



## NOTA DE CATA

Rojo rubí de intensidad media. En boca notas maduras y jugosas de frutos del bosque, arándanos y moras en armonía con un fondo balsámico y especiado. Un toque de madera y tostado muy bien integrado con suaves notas de vainilla. Cuerpo medio con taninos melosos y muy bien equilibrados.



## MARIDAJE

Perfecto para platos profundos como el fricandó, cazuelita de cordero o solomillo de cerdo con ciruelas, castañas y anís estrellado. Maridaje armonioso con platos cremosos como risottos de setas y trufa, lasañas de verduras o ratatouille.



CERTIFICADOS Vegano V-Label

