



Pansal del Calàs

D.O. Montsant

Variedades:

- 70% Garnacha negra
- 30% Cariñena

Vendimia:

- A mano, finales de Octubre

Vinificación:

- Se interrumpe la fermentación añadiendo alcohol de los racimos de uva para así mantener la dulzura natural de 70g/l
- Fermentación a temperatura controlada (27-29°C, levadura autóctona)
- Maceración: 30 días, ambas variedades se vinifican conjuntamente en tanques de acero inoxidable
- No hay estabilización en frío, filtraje suave

Envejecimiento:

- Envejecido durante 15 meses en barriles de roble francés

Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (50cl)

Análisis:

- 16.5 % vol. Alcohol
- 5 g/l acidez (tartárica)
- 70 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Intenso color rojizo oscuro. Se trata de un vino que habla de altas intensidades, en boca muestra una buena concentración de frutas del bosque muy maduras. Paladar muy seductor con notas de arándanos, frambuesas y notas terciarias de fruta muy madura. Junto con esta intensidad en la fruta podemos encontrar notas de café, vainilla y aromas tostados de su paso por bodega. Final largo y dulce pero que se mantiene bien fresco y limpio con el punto justo de acidez.

Maridaje:

- La relativa baja concentración de azúcar en un vino de este estilo, nos da libertad a poder maridarlo con platos principales como el roasted beef, pato, estofados y foie gras. Es sin lugar a duda una preciosidad maridarlo con postres como tartas de queso, frutos secos y chocolates.

