



Pansal del Calàs

D.O. Montsant

Varietats:

- 70% Garnatxa negra
- 30% Carinyena

Verema:

- A mà, finals d'octubre

Vinificació:

- S'interromp la fermentació afegint alcohol dels gotims de raïm per mantenir una dolçor natural de 70g/l
- Fermentació a temperatura controlada (27-29°C, llevats autòctons)
- Maceració: 30 dies, ambdues varietats es vinifiquen conjuntament en tines d'acer inoxidable
- No hi ha estabilització en fred, filtratge suau

Envelliment:

- Envellit durant 15 mesos en botes de roure francès

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (50cl)

Anàlisi:

- 16.5 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- 70 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Intens vermell fosc. Es tracta d'un vi que parla d'altres i complexes intensitats, ja que en boca mostra una important concentració de fruites del bosc. Cos molt seductor amb notes de nabius i cassis. Podem trobar notes de cafè, vainilla i torrats ben integrades a la fruita. Final llarg y dolç que es manté fresc en boca amb un punt suau d'acidesa.

Maridatge:

- La relativa baixa concentració en sucre en un vi d'aquest estil, ens dona llibertat per poder maridar-lo amb plats com *roastbeef*, ànec, estofats i foie gras. Sense cap dubte, els maridatges que venen al cap amb aquest vi són sobretot postres com el pastís de formatge, fruits secs i xocolates.

