

Pansal del Calàs

D.O. Montsant

Variedades:

- 70% Garnacha de viñas viejas
- 30% Cariñena de viñas viejas

Vendimia: Manual, en cajas de 20kg. A medio octubre. Vendimia tardía. Edad de las cepas: 60-85 años de garnacha vieja, a una altitud de 500m. Suelo: arcilla y granito, en terrazas

Vinificación: Al séptimo día paramos la fermentación añadiendo alcohol vínico, manteniendo de esta manera la alta concentración de azúcares en el vino. Maceración: 30 días. Se vinifican las variedades conjuntamente. Suave filtrado.

Crianza: Mínimo de 15 meses en barricas francesas de (228l) de tostado medio y ligero. Crianza posterior en tanque durante 3 meses antes de embotellar

Producción total: Aproximadamente 6.000 botellas (50cl)

Análisis:

- 16,5% vol. Alcohol
- 4 g/l ácido (tartárico)
- 70 g/l azúcar residual

Nota de cata: Color cereza picota intenso. Un vino muy expresivo y diferente, amigo de los maridajes intrépidos. Aromas de compota de fruta, suaves matices de madera y mucho perfume de higos, uvas pasas... Los 15 meses de madera no se perciben, ya que los tostados están muy bien integrados en el vino. Lejos de compararse con un vino de postre tradicional, guarda todo el frescor de la fruta y nada pesado. Pansal del Calàs ambiciona ser... algo más.

Maridaje: Pastel de chocolate amargo y naranja, piruleta de foie y mango, pato a la naranja, rosbif con salsa de arándanos, milhojas con fresas y frambuesas, *wonton* de cerdo al curry con pasas...



