

## *Pansal del Calàs*

### Nota de tast

*Un vi molt expressiu, diferent, amic dels maridatges intrèpids. Color de cirera picota molt intens, amb aromes de fruita en compota, matisos suaus de fusta i molt perfum de figues, panses... No es perceben els 15 mesos de fusta ja que els torrats estan molt ben integrats al vi. A diferència dels vins de postres tradicionals, el Pansal guarda tota la frescor de la fruita i no s'enganxa als llavis. Pansal del Calàs ambiciona ser alguna cosa més!*

### Maridatge

Pastís de xocolata amarga i taronja, piruleta de foie i mango, ànec amb taronja, rosbif amb salsa de nabius, milfulls amb maduixes i gerds, wonton de porc amb curri i panses...

### Varietats

70% Garnatxa de vinyes velles  
30% Samsó de vinyes velles



### Elaboració

El setè dia aturem la fermentació i hi afegim alcohol vínic per mantenir una concentració alta de sucres en el vi.

Maceració: 30 dies; les varietats es vinifiquen conjuntament.

Filtrat suau

### Envelliment

15 mesos en bótes franceses noves i d'1 any (228l);

Torrat mitjà i lleuger

Envelliment posterior en tanc durant 3 mesos abans d'embotellar

### Vinyes

Edat dels ceps: 60-85 anys de garnatxa vella, a una altitud de 500 m

Sòl: argila i granit, en terrasses.

### Verema

Manual, en caixes de 20 kg a mitjan octubre. Verema tardana.

250 a 1.000 gr per cep

25-35 hl/ha

### Producció total

6.000 ampolles (50 cl)

### Anàlisi

16,5% vol. alcohol

5,5 g/l ATT

75g/l sucres residuals

### Premis i mencions

#### **La Guía de vins de Catalunya 2017:**

- Pansal del Calàs 2012: 9,32

#### **La Guía de vins de Catalunya 2016:**

- Pansal del Calàs 2012: 9,26.

#### **Guía Peñín de los vinos de España 2016:**

- Pansal Del Calàs 2012: 90p

#### **La Guia de vins de Catalunya 2015:**

- Pansal Del Calàs 2010: **9,18p**. Llaminer, Potent i Elegant

#### **"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:**

- Pansal del Calàs 2010, **9.04p**: Fresc/ Potent

"Guía Peñín de los vinos de España", 2014, Spain:

- Pansal del Calàs 2010 **88p *Vino muy Bueno*** 70% Garnacha, 30% Cariñena. *Color borde granate, borde violáceo. Aroma intensidad media, fruta madura, fruta confitada. Boca frutoso, sabroso, equilibrado, buena acidez.*

"Restaurant Wine" newsletter, by Ronn Wiegand, USA 2013:

- Pansal del Calàs 2010, **???? EXCELLENT quality**: Pansal is a sweet, fortified Grenache-based wine. *It is full bodied, concentrated, and medium sweet; a wine with excellent depth and flavor (raspberry jam, plum, blackberry), with toasty overtones. Very long finish. Can be aged. From vines 45 to 85 years old: 70% Garnacha and 30% Carinyena. Aged in 18 to 24 months in French oak barrels*

"Peñín Guide, Top wines from Spain", Spain, 2013/2014:

- Pansal del Calàs 2008 **90p** *Colour: cherry, garnet rim. Nose: ripe fruit, fruit liqueur notes, dark chocolate, cocoa bean, sweet spices, toasty. Palate: powerful, flavourful, long, balanced.*

"Guía Peñín" de los vinos de España 2013, Spain:

- "Pansal del Calàs 2008" **90p** Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fruta al licor, chocolate, cacao fino, especias dulces, tostado. Boca potente, sabroso, largo, equilibrado.

"The Wine Advocate", Robert Parker, USA:

- "Pansal del Calas 2008": **92 p** "Celler Capcanes produces a fortified wine called Pansal del Calas. The 2008 Pansal del Calas is a blend of 70% Garnacha and 30% Carinena aged for 18 months in a mix of new and used French oak. The wine is fermented to 12% alcohol and fortified to 16 %. It is a medium-sweet, dense elixir with a powerful, Port-like character. **Rating: 92 points; Drink - ; Est. cost: \$35; WA, n° 194, May 2011"**
- "Pansal del Calas 1996": **94 p** "A taste of the 1996 Pansal del Calas (the first vintage of this cuvee) reveals that the wine is capable of evolving in the style of a quality Port. It exhibits an aged character in both its appearance and flavor profile. The wine is lengthy, complex, and a fine way to end a meal. **Rating: 94 points; Drink - ; Est. cost: - ; WA, n° 194, May 2011"**
- Pansal del Calas '97": **93 p**

"Flüssiges Gold von Paula Bosch", **Genuss**, Set 2012: Germany: *Pansal del Calàs... a new star in the Spain sweet wine's history... Celler de Capçanes, nowadays the best cooperative in Spain...*

Wine Magazine "Perswijn", Netherlands:

- "Pansal del Calas '03": **16 p**

Wine-guide "Mondo-Weine der Welt", Germany:

- "Pansal del Calas '03": **91 p**

**Wine Guide “Guia Jose Penin”, Spain:**

- ” Pansal d Calas´05: **92 p**