

Pansal del Calàs

Nota de cata

Color cereza picota intenso. Un vino muy expresivo y diferente, amigo de los maridajes intrépidos.

Aromas de fruta acompotada, 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 no es pegajoso.

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...

Variedades

70% Garnacha de los viñedos viejos

30% Samsó de los viñedos viejos



Elaboración

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.

Envejecimiento

15 meses en barricas francesas nuevas y de 1 año (228l)

Tostado medio y ligero

Envejecimiento posterior en tanque durante 3 meses antes de embotellar

Viñedos

Edad de las cepas: 60-85 años de garnacha vieja, a una altitud de 500 m

Suelo: arcilla y granito, en terrazas

Vendimia

Manual, en cajas de 20 kg

A medio octubre. Vendimia tardía

250 a 1000 gr por cepa

25-35 hl/ha

Producción total

6.000 botellas (50 cl)

Análisis

16,5% vol.

5,5 g/l ATT

75g/l azúcares residuales

Premios y menciones

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*

"Peñin 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**