

## *Ranci de Capçanes*

### Nota de cata

*Color caoba con reflejos dorados.*

*Vino tradicional de la Corona de Aragón, con las particularidades de un vino con crianza oxidativa en soleras.*

*Notas de miel y especias, rodeadas de un matiz tostado y frutos secos.*

*Bien estructurado en boca, avellanas tostadas y notas cítricas y un final amargo.*

### Maridaje

Frutos secos.

Pastelería seca tipo carquiñolis, merengues.. como reconstituyente, típico de la zona, con una clara de huevo y azúcar.

Ideal para cocinar con todo tipo de carnes con salsa: fricandó, conejo, jabalí, pollo...

### Variedades

Garnacha



### Elaboración

La garnacha tinta, de alta graduación, se macera durante 20 días.  
Los fuertes contrastes de temperatura y baja humedad aceleran el proceso de oxidación.  
Finalmente, se filtra el vino de la última solera (el vino mas antiguo) y se embotella.

### Envejecimiento

5 años de crianza en barricas de roble francés.  
Se cambia cada año una pequeña parte del vino, por el sistema de soleras.

### Viñedos

### Análisis

- Alcohol: 16.5% vol
- Azúcar residual: <0.2 g/l