CELLER DE CAPÇANES

C/ Llaberia 9, 43776
Capçanes (Spain)
cellercapcanes@cellercapcanes.com
www.cellercapcanes.com

Vall del Calàs

D.O. Montsant

Variedades:

- 50% Garnacha tinta
- 50% Cariñena

Vendimia: A mano. Iniciada a mediados de septiembre hasta principios de octubre. 750g a 1200g por cepa.

Vinificación:
Fermentación a temperatura controlada (27-29ºC). Maceración: 14-20 días; las tres variedades han sido vinificadas por separado. Fermentación maloláctica en tanque. Suave filtrado y sin estabilización en frio.

Envejecimiento: 12 meses en barricas nuevas de roble francés, de tostado ligero y medio.

Producción: 12.000 botellas (75cl.)

Análisis: 15 % ABV
4,8 g/l ácido tartárico
<1 g/l azúcar residual

Nota de cata: Intenso rojo rubí. Aromas complejos de frutas del bosque, hierba seca y arándanos. Se muestran las especias picantes en boca, pero bien redondeadas con la vainilla y fruta evolucionada del roble. Complejo y elegante, está perfectamente balanceado con su cuerpo medio y su acidez. El tanino esta evolucionado y bien integrado dejando un suave y largo final en boca.

Maridaje: Cordero, entrecot, carnes de animales salvajes son siempre bienvenidas con este vino. Platos más sencillos como pastas, pizzas y verduras también son buenos maridajes aptos para Vall del Calàs.