

Cabrída Calissa

D.O. Montsant | 2020

Varietats: 100% Garnatxa de sòl calcari. Vinyes velles de 70 fins a 100 anys d'edat.

Verema: Raïm pre-seleccionat i collit a mà, en caixes de 20 kg. La verema es comença a mitjans de setembre fins a mitjans d'octubre. Selecció posterior en taula. Raïm procedent de les millors 15 finques de vinya vella, a altituds d'entre 300-550m.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Maceració de 30 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en inox i finalització de la mateixa en bóta de roure francès. Suau filtrat abans d'embotellar (només si es necessari).

Envelliment: 12 mesos en barriques de roure francès (300L), torrat mitjà i lleuger. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant dos mesos abans d'embotellar.

Producció: aproximadament 3000 ampolles (75cl.)

Anàlisis: 15 % vol. Alcohol,
5,0 g/l àcid tartàric
0,5 g/l sucres residuals

Nota de tast: Vermell rubí intens. En nas porta notes florals i de pebre. En boca en canvi, porta notes més afrutades amb fruites del bosc, gerds i nabius; però sense perdre el balanç amb aquelles notes florals i elegants que ens aportava en nas. Cos mitjà amb una bona acidesa que manté aquest vi fresc i vibrant; i sobretot apte per llargs envelliments en ampolla. El final es llarg i mostra una integració de la fusta molt elegant i subtil. Els tanins son madurs i suaus.

Maridatge: Xai a la brasa, peus de porc, entrecot i ànec son bons candidats per aquest vi; tot i que també pot maridar perfectament amb verdures saltejades, bacallà, arròs de muntanya i la clàssica taula de formatges i embotits.

