



# Cabrída Calissa

## D.O. Montsant

### Variedades:

- 100% Garnacha de suelo calcáreo
- Viñas de 70 a 100 años de edad

### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración de 30 días
- Fermentación alcohólica y malo láctica en barricas de roble francés (300L)
- Suave filtraje antes del embotellado (si necesario)

### Envejecimiento:

- 12 meses en barricas de roble francés (300L), tostado medio y ligero
- Posterior envejecimiento en depósitos de acero inoxidable durante dos meses antes de embotellar

### Vendimia:

- A mano, finales de Setiembre

### Producción total:

- Aproximadamente 3.000 botellas (75cl.)

### Análisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,7 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

### Nota de cata:

- Intenso rubí oscuro. En nariz lleva notas de pimienta con hierbas secas. Entrada en boca es jugosa y llena de notas de frutos rojos que encuentran un balance perfecto con unas notas más florales y herbales. Cuerpo medio, grande con una buena acidez que mantiene vibrante a este vino, que podría aguantar perfectamente unos buenos años en botella. El final es largo y muestra una integración de la madera muy sutil y elegante, a la vez que una estructura tánica muy madura y suave. La maduración en bota se demuestra a través de notas de tabaco, piel y frutos secos.

### Maridaje:

- Cordero o cerdo son platos que acompañan bien este vino tan elegante y vibrante, aunque puede maridar perfectamente con verduras salteadas, arroz frito o la clásica tabla de quesos y charcutería.

