



Cabrída Calissa

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa de terra calcari
- Ceps de 70 a 100 anys d'edat

Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració de 30 dies
- Fermentació alcohòlica y malo làctica en barriques de roure francès (300L)
- Suau filtratge 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

Verema:

- A ma, finals de Setembre

Producció total:

- Aproximadament 3.000 ampolles (75cl.)

Anàlisis:

- 15 % vol. Alcohol
- 5,7 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell rubí intens. En nas porta notes florals i de pebre. En boca en canvi, porta notes més afruitades 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.

