

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ BRISAT

DO Montsant. 2023

*Vino blanco con alma de tinto que rinde homenaje
a la tradición vinícola de nuestro territorio*



VARIEDADES

Garnacha blanca 100%

Origen: Seleccionada de viñas viejas plantadas en vaso.
Rendimientos muy bajos: de 400 a 650 g de uva por cepa.
Vendimia a mano, a partir de finales de agosto.
Producción limitada a 800 botellas.



ELABORACIÓN

La uva pisada y sin raspón se vinifica en fudres de roble francés de 1000 L. Se macera con las pieles y se trabaja el sombrero a diario a lo largo de la fermentación alcohólica, como una vinificación clásica de vino tinto.



CRIANZA

Crianza de 9 meses sobre lías en barricas de roble francés nuevas de 300 L.



ANÁLISIS

- 15% Vol. Alcohol
- 5,20 g/l Acidez total
- >1 g/l Azúcar residual



NOTA DE CATA

Color dorado ambarino característico de los vinos blancos brisados. En nariz resaltan las frutas de hueso, donde el albaricoque gana protagonismo. Una fragancia sutilmente floral (flores blancas como el azahar o el saúco) lo hace más delicado y evocador, e invita a beberlo. En boca expresa con intensidad el carácter de la garnacha blanca, voluminosa y amable, con matices afrutados. Buena estructura y frescura, aportada por una acidez integrada en el conjunto. Un vino de gran versatilidad gastronómica.



MARIDAJE

Desde platos sencillos como un tartar de atún o salmón, a otros platos asiáticos más elaborados con curry y especias, como podría ser un pollo al horno con cúrcuma, jengibre y limón. Quesos cremosos pero curados como Camembert, Brie, Tulum o Taleggio.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label | Ecológico CCPAE

