

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ BRISAT

DO Montsant. 2023

*Vi blanc amb ànima de vi negre que ret homenatge
a la tradició vinícola del nostre territori*



VARIETATS

Garnatxa blanca 100%

Origen: Seleccionada de vinyes velles plantades en vas.
Rendiments molt baixos: de 400 a 650 g de raïm per cep.
Verema a mà, a partir de finals d'agost.
Producció limitada a 800 ampolles.



ELABORACIÓ

El raïm trepitjat i sense raspa es vinifica en foudres de roure francès de 1000 L. Es macera amb pells i es treballa el barret diàriament al llarg de la fermentació alcohòlica, seguint el mateix procés que una vinificació clàssica de vi negre.



CRIANÇA

Criança de 9 mesos sobre lies en bótes noves de roure francès de 300 L.



ANÀLISI

- 13,5% Vol. Alcohol
- 6,5 g/l Acidesa total
- >0,2 g/l Sucre residual



NOTA DE TAST

Color daurat ambarí característic dels vins blancs brisats. En nas ressalten les fruites d'os, on l'albercoc guanya protagonisme. Una fragància subtilment floral (flors blanques com la tarongina o el saüc) el fa més delicat i evocador, i convida a beure'l. En boca expressa amb intensitat el caràcter de la garnatxa blanca, voluminosa i amorosa, amb matisos afruitats. Bona estructura i frescor, aportada per una acidesa integrada al conjunt. Un vi de gran versatilitat gastronòmica.



MARIDATGE

Des de plats senzills com un tàrtar de tonyina o salmó, a altres plats asiàtics més elaborats amb curri i espècies, com podria ser un pollastre al forn amb cúrcuma, gingebre i llimona. Formatges cremosos però curats com el Camembert, Brie, Tulum o Taleggio.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE

