

CELLER DE CAPÇANES

CAP SENTIT ORANGE

DO Catalunya. 2023

“Un vi blanc insòlit, però irresistible”



VARIETATS

100% Garnatxa blanca



VINIFICACIÓ

Llarg procés de maceració en contacte amb les pells i llavors (brisa) durant 15 dies, per aconseguir una aportació extra de color i tanicitat. Fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (16°C).

Premsat i lleugera clarificació per aconseguir un vi *orange* net i estable. Criança sobre lies en el mateix dipòsit fins a l'embotellat.



ANÀLISIS

- 13% vol. Alcohol
- 5,5 g/l àcid tartàric
- 0,5 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color daurat intens amb reflexes ambarins. Al nas recorda a préssec, albercoc i fruita dessecada, com les orellanes. Boca untuosa amb lleugera acidesa i cos generós.



MARIDATGE

Destaca per la seva estructura i cos, essent perfecte per a maridatges atrevits com la complexitat del dolç-picant de la cuina tailandesa. La seva versatilitat el fa ideal tant per acompanyar peix blau com per realçar el sabor de carns blanques.

CERTIFICATS Vegà V-Label

