

CELLER DE CAPÇANES

# CAP SENTIT PINOT NOIR

DO Catalunya. 2022

*“Cap Sentit”, per poc habitual i únic a la regió: un Pinot Noir identitari amb segell de CAPçanes*

cap sentit  
PINOT  
NOIR  
2021



## VARIETATS

Pinot Noir 100%

Origen: les vinyes es troben a la veïna Conca de Barberà, a una alçada mitjana de 800 metres respecte al nivell del mar. La ubicació, el tipus de sòl i el microclima de la zona permeten cultivar Pinot Noir en condicions òptimes. El clima és mediterrani per la proximitat del mar però amb influència continental, amb vents humits. Sòls de pissarra i calcaris. La maduració del raïm és gradual, resultant en components fenòlics elevats i molt bona acidesa. Els vins són frescos i de gran expressió aromàtica.



## ELABORACIÓ

Maceració amb les pells de set dies. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (16°C). Premsat suau i lleugera clarificació.



## ANÀLISI

- 12.5% vol. alcohol
- 5 g/l àcid tartàric
- <1 g/l sucre residual



## NOTA DE TAST

Color rubí de capa baixa. Nas perfumat amb molta magrana i gerds. Lleuger i fresc amb delicades notes d'esbarzers i magrana al paladar, i un lleuger matís a sotabosc i espècies. Atractiu, amb un elegant pas per boca. El millor és assaborir aquest Pinot Noir lleugerament fresc (12-15°C). Aquest equilibri de temperatura n'accentua el perfil aromàtic.



## MARIDATGE

L'ànec és el clàssic acompanyant del Pinot Noir. Gaudeix-lo també amb peixos blaus amb més contingut en greix com ara el salmó a la planxa i també amb pollastre rostit.



## CERTIFICACIONS

V-Label: vegà