

## *Pansal del Calàs - 1998*

---

*Un vi originalment destinat a ser Kosher, però que a causa de l'absència del rabí durant la seva elaboració, el vi va quedar en l'oblit a la bota i no va ser fins anys més tard es va descobrir!*

*El que s'hauria catalogat inicialment com un vi de la DO Tarragona (la DO Montsant existeix des del 2001), amb el pas del temps finalment es va qualificar com "vi de taula".*

*Tot un seguit de malaurades dissorts que han convertit aquest vi tan especial en una autèntica relíquia.*

### **Varietats:**

- 100% Garnatxa vella de 60 a 85 anys.

### **Vinya:**

sòls d'argila i granit, en terrasses. Altitud de 500m. Verema tardana, mitjans d'octubre. 250 a 1000gr per cep. 25-35hl/ha.

### **Vinificació:**

verema tardana. Aturem la fermentació afegint alcohol vínic, mantenint una alta concentració de sucres en el vi. Maceració de 30 dies.

### **Envelliment:**

més de 20 anys de criança estàtica en botes de roure francès (225l) de torrat mitjà i lleuger.

### **Nota de tast:**

Color ambarí anyenc; nas molt expressiu, amb caràcter i sorprenent. De gran varietat aromàtica, destacant les notes de fruits secs, fruita confitada i mel, seguint amb una línia torrefacta amb un toc ranci que caracteritza aquest vi. Boca complexa i intensa, amb una diversitat de matisos sense fi i una bona frescor que el prolonga i equilibra al seu pas.

### **Maridatge:**

des de plats dolços com el pastís de xocolata amarga i taronja o bescuit de garrofes amb escuma d'avellana, taula de formatges o foie gras i postres a base de fruits secs. Es recomana servir fred, entre 10 i 12°C. Aquest vi té un alt potencial d'envelliment, pel que n'esperem una interessant evolució.

