



CELLER DE CAPÇANES

MISTELA 2015

DO Montsant. 2015



VARIETATS

Garnatxa Negra



VINIFICACIÓ

Premsat directe del raïm i fortificat del most, per evitar-ne la fermentació i mantenir totes les aromes i la dolçor natural.

10 anys de criança estàtica en bótes de roure francès (225l) de torrat mitjà i lleuger.



ANÀLISI

- 15,76% Alcohol
- 2,55 g/l ATT
- 309 g/l Sucres



NOTA DE TAST

De color ambar rogenic, brillant i transparent.

La seva bonica i densa llàgrima ens banya la copa deixant una gran complexitat d'aromes.

Des de la fruita confitada com la taronja, a orellanes i dàtils; tot banyat amb mel i amb un toc final molt subtil i elegant d'espècies, de clau i canyella.

Boca envolvent, voluminosa amb una dolçor vellutada. Equilibri dels aromes, que es repeteixen al llarg del seu recorregut pel nostre paladar.



MARIDATGE

Bon acompanyant de postres, pasta de full de fruites, braç de gitano, carquinyolis o d'una cosa tan senzilla com uns fruits secs.

Perfecta amb formatges blaus o foie gras.

Es recomana servir fresc, entre 10 i 12 °C.