



CELLER DE CAPÇANES

PANSAL 2001

DO Montsant. 2001



VARIETATS

Vinyes velles de més de 60 anys de Garnatxa.

Terres argilosos i de granit en terrasses.

Altitud de més de 500m.

250-1000 gr per cep. 25-35hl/ha.

Verema tardana, finals d'octubre.



VINIFICACIÓ

Verema tardana, deixem pansificar el raïm al cep.

Fermentació parcial, parem la fermentació afegint alcohol vínic, mantenint una alta concentració de sucres al vi.

Maceració de 30 dies.

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



ANÀLISI

- 18,89% Alcohol
- 7,11 g/l ATT
- 126 g/l Sucres



NOTA DE TAST

Color ambarí anyenc.

Nas intens i molt expressiu.

De gran varietat aromàtica, tot un seguit de notes de fruita seca, fruites confitades i mel, seguit d'una línia torrefacta amb un toc ranci que caracteritza aquest vi.

Boca complexa, profunda... amb una diversitat de matisos sense fi i una bona frescor que prolonga i equilibra el seu pas.



MARIDATGE

Bon acompanyant de postres, com el pastís de xocolata amarga i taronja, pà de pessic de garrofes amb escuma d'avellana, o d'una cosa tan senzilla com uns fruits secs.

Amb formatges blaus o foie gras.

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

