



CELLER DE CAPÇANES

# MISTELA 2015

DO Montsant. 2015



## VARIEDADES

Garnacha Tinta



## VINIFICACIÓN

Prensa directa de la uva y fortificado del mosto, para evitar su fermentación y mantener todos los aromas y la dulzura natural.

10 años de crianza estática en barricas de roble francés (225l) de tostado medio y ligero.



## ANÁLISIS

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



## NOTA DE CATA

De color ámbar rojizo, brillante y transparente.

Su hermosa y densa lágrima nos baña la copa dejando su gran complejidad de aromas.

Desde la fruta confitada como la naranja, a los orejones y dátiles; todo bañado en miel y con un toque final muy sutil y elegante, de especias de clavo y canela.

Boca envolvente, voluminosa y con una dulzura aterciopelada. Equilibrio de aromas, que se repiten, a lo largo de su recorrido por nuestro paladar.



## MARIDAJE

Buen acompañante de postres, hojaldre de frutas, brazo de gitano, carquiñoles o de algo tan sencillo como unos frutos secos.

Perfecta con quesos azules o foie gras.

Se recomienda servir fresco, entre 10 y 12 °C.