



CELLER DE CAPÇANES

PANSAL 2001

DO Montsant. 2001



VARIEDADES

Viñas viejas de más de 60 años de Garnacha.

Suelos arcillosos y de granito, en terrazas.

Altitud de más de 500m.

250 a 1000 gr por cepa. 25-35hl/ha.

Vendimia tardía, finales de octubre.



VINIFICACIÓN

Vendimia tardía, dejamos pasificar la uva en la cepa.

Fermentación parcial, paramos la fermentación añadiendo alcohol vínico, manteniendo una alta concentración de azúcares en el vino.

Maceración de 30 días.

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



ANÁLISIS

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



NOTA DE CATA

Color ambarino añejo.

Nariz intensa y muy expresiva.

De gran variedad aromática, destacando las notas de frutos secos, frutas confitadas y miel, seguido de una línea torrefacta con un toque rancio que caracteriza este vino dulce.

Boca compleja, profunda... con una diversidad de matices sin fin y una buena frescura que prolonga y equilibra a su paso.



MARIDAJE

Buen acompañante de postres, como el pastel de chocolate amargo y naranja, bizcocho de algarrobas con espuma de avellana, o de algo tan sencillo como unos frutos secos.

Con quesos azules o foie gras.

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

