



CELLER DE CAPÇANES

# RANCI 2008

DO Montsant. 2008



## VARIEDADES

Garnacha Blanca de viñas de más de 60 años y plantadas en vaso. Suelos arcillo-calcáreos. Altitud de más de 600m.

Vendimia a principios de septiembre.



## VINIFICACIÓN

Prensa manual y fermentación en barricas de 500L de roble francés.

Crianza en barricas de roble francés durante 17 años.

Crianza estática, sobre lías y sin rellenado de barricas.



## ANÁLISIS

- 17,15 % Alcohol
- 0,4 g/l Azúcar



## NOTA DE CATA

Intenso color oro amarillo, limpio y brillante.

Compleja y armoniosa combinación de aromas.

Cítricos asados, piel de naranja y limón; levaduras y bollería, almendras tostadas y un toque final de fósforo que le aporta la chispa.

Largo en boca, con una vibrante acidez perfectamente integrada.



## MARIDAJE

Su complejidad le permite maridar de muchas maneras.

Desde embutidos ibéricos a platos especiados, pasando a los arroces tipo risotto y setas, o a simplemente un potente caldo en invierno.