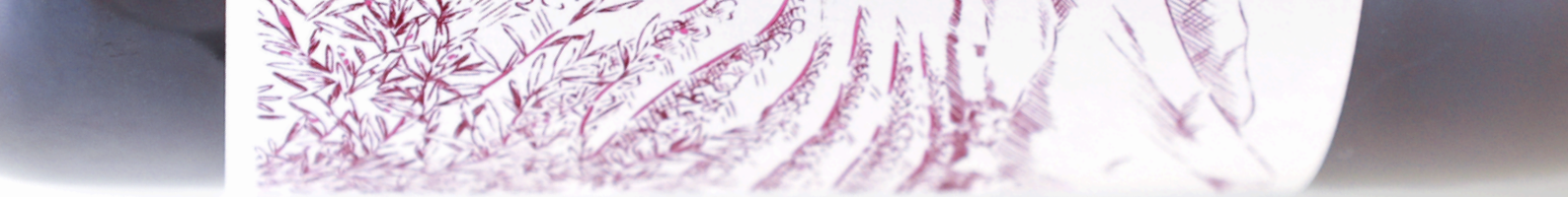

CELLER DE CAPÇANES

MAS TORTÓ ROSAT

DO Montsant. 2024

VARIETATS

50% Garnatxa Negra, 50% Garnatxa Gris.
Origen: Seleccionades de vinyes a Capçanes. Verema a mà, a partir de finals d'agost. Producció limitada de 4.000 ampolles.

VINIFICACIÓ

Desrapat i premsat directe del raïm.
Fermentació alcohòlica a temperatura controlada (14-16ºC) en dipòsit d'acer inoxidable. Treball de les mares durant una part de la criança.
Clarificat i suau filtrat abans d'embotellar.
10 mesos en foudre de roure francès de 3000L.

ANÀLISI

- 13.3 % vol. Alcohol
- 5.6 g/l àcid total
- 0.8 g/l sucre residual

NOTA DE TAST

Color rosat pàl·lid pell de ceba brillant.
Al nas la seva fragància és delicada. Aromes de flor blanca i fruits vermells: maduixes, gerds... que es barregen amb una fragància floral característica dels vins de criança de garnatxa.
A la boca sorprèn la seva elegància, finor, textura i un llarg recorregut.
La seva sensació sedosa s'equilibra amb una bona acidesa que li aporta una gran frescor i harmonitza la força aromàtica de la fruita vermella.

MARIDATGE

La seva bona acidesa i mineralitat, el fa excel·lent acompanyant marisc, peix a la planxa o al forn, com llobarro, daurada o salmó; o carns blanques com el pollastre i el porc.
En general és ideal per a plats lleugers i mediterranis.

CERTIFICACIONS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE

Ç