

CELLER DE CAPÇANES

# CABRIDA

DO Montsant. 2022

*El primer vi varietal 100% Garnatxa negra de la DO Montsant  
Vi d'autor des del 1996*



## VARIETATS

Garnatxa negra 100%

Origen: Seleccionada de les quinze millors finques de vinyes molt velles, de 60 a 110 anys. Plantades en costers i terrasses a diferents alçades, entre els 300 i els 550 m. Sòls d'argila, granit i llicorella. Rendiments molt baixos: de 400 a 750 g de raïm per cep. Verema a mà, de mitjans setembre a mitjans d'octubre.



## VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada (24 - 28°C). Maceració amb les pells de 30 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Una petita part es vinifica conjuntament amb la rapa, per aportar més sensació de frescor al vi. Filtrat suau abans d'embotellar (només si necessari).



## CRIANÇA

12 mesos en foudre francès (3000 L), de torrat lleuger i mitjà. Posterior envelliment en tines d'acer inoxidable durant 2 mesos just abans d'embotellar.



## ANÀLISI

- 15% Vol. Alcohol
- 4.7 g/l Acidesa total
- >1 g/l Sucre residual



## NOTA DE TAST

Color vermell robí brillant de mitjana-baixa intensitat. De gran expressió aromàtica, amb mermelada de gerds i notes florals i a herbes de muntanya que li donen un perfil fresc i perfumat. En boca també és delicat i envoltant. Molt ben definit amb fruita de grosella i una nota vibrant de gerds; el fons és floral i fresc. Tanins suaus i elegants, el roure s'integra al vi donant un pas en boca rodó i delicat. Cabrida és l'expressió pura i elegant de la garnatxa negra de vinya vella.



## MARIDATGE

La frescor d'aquesta Garnatxa fa que sigui l'harmonia de plats amb alt contingut de greix com ara el magret d'ànec, els formatges cremosos i els peus de porc. Molt recomanable amb rissottos de bolets i amb carn blanca rostida.



## CERTIFICATIONS

Vegà V-Label | Ecològic CCPAE

