

CELLER DE CAPÇANES

LASENDAL

DO Montsant. 2023

“Una dansa entre tradició i avantguarda”



VARIETATS

96% Garnatxa negra

4% Syrah

Edat dels ceps: garnatxes de fins a 60 anys. Syrah de 10 a 15 anys. Sòls d'argila i granit, en terrasses. Altitud: de 150m a 450 m



VINIFICACIÓ

Maceració de 20 dies. Fermentació alcohòlica en tina d'acer inoxidable a temperatura controlada (26-28 °C). Les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació malolàctica en tina de ciment.



ANÀLISIS

- 14,5% vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa total
- 1,1 g/l sucre residual



CRIANÇA

Una part del vi envelleix durant 9 mesos en un foudre (3000l) de roure francès.



NOTA DE TAST

Brillant color cirera picota amb reflexos violeta, de capa mitja, recordant els estils de Cotes du Rhône. Desplega aromes complexos de fruits vermells madurs i suaus notes torrades, amb un toc salí distintiu. En boca, tanins sedosos, acidesa equilibrada i un final llarg, harmoniós i elegant Garnatxa amb un record robust del Syrah.



MARIDATGE

Entrants com una taula de formatges semi-curats amb mel de romaní i melmelades de tomàquet. Plats com *magret* d'ànec amb salsa de fruits vermells i puré de moniato o carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i un toc de salsa de tòfona.



CERTIFICATS Vegà V-Label

