

Capcanes La Nit de les Garnatxes Sand

Rødvin / Spania / Catalonia

Produsent: [Celler de Capcanes](#)

Årgang: 2021

Land: Spania

Distrikt: Catalonia

Område: Montsant

Drue: 100% garnatxa

Veil. pris horeca: 199.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 249.9,-

EDP nr. : 9081683

SAP nr. : 9081683

Vinmonopol nr. : 15139801

Innhold:

Syre:5.1

Sukker:< 3

Alkohol:14,5 %



VEGANSK

Om produsenten

I fjellandskapet Montsant ligger den lille landsbyen Capcanes som har gitt navn til Celler de Capcanes. Montsant ligger ca. 100 km vest for Barcelona, og er oppkalt etter Montsant-fjellene (Sierra de Montsant). Montsant omkranser det kjente vinområdet Priorat og har mange av de samme forutsetningene for å gi god kvalitet til druer og vin. Vinmarkene ligger på mellom 250 og 500 moh og jordsmonnet består varierende av kalkstein, leire, skifer og sand. I dag er over 50 % av vingårdene økologiske mens rundt 90 ha er sertifisert.

Historien om Celler de Capcanes startet i 1933 ved at noen få vinbønder slo seg sammen og senere har flere produsenter kommet til. På begynnelsen av 1990 tallet startet Jürgen Wagner i selskapet. Han så det enorme potensialet i dette unike landsbykooperativet.

Spesielt de siste 30 år har Celler de Capcanes lagt all sin innsats i å samarbeide med sine vinbønder for å sikre den beste kvaliteten fra deres vingårder. Med et særlig fokus på å få frem og speile de ulike jordsmonnene i området. Celler de Capcanes har etablert seg som en av de mest engasjerende og utadvendte vinprodusentene i Montsant. De arbeider hovedsakelig med Garnacha (mye gamle vinstokker), men med tilgang til Samsó (Cariñena), Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Macabeo og Garnacha Blanca spredt over steder på åsene som reiser seg rundt landsbyen har man flere strenger å spille på.

Vinmaker, Anna Rovira, sammen med Jürgen, tryller frem komplekse og karakterfulle viner som viser hvordan, en felles visjon, med fokus på kvalitet og hardt arbeid, kan gi gode viner med referanser til sitt terroir og et godt rykte.

Mer om vinen

20-40 år gamle stokker. 150-250 moh. Jordsmonnet domineres av sand.

Vinifikasjon

Håndhøstet. Alkoholisk og malolaktisk gjæring i ståltank. 4 måneders lagring i betongkar og eikefat.

Smaksbeskrivelse

Rubinrød. Frisk duft av skogsbær. Tørr og frisk med integrerte tanniner, bærfrukt, god lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Svinekjøtt