

Capcanes La Nit de les Garnatxes Limestone

Rødvin / Spania / Catalonia

Produsent: [Celler de Capçanes](#)

Årgang: 2021

Land: Spania

Distrikt: Catalonia

Område: Montsant

Drue: 100% garnatxa

Veil. pris horeca: 199.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 249.9,-

EDP nr. : 9081681

SAP nr. : 9081681

Vinmonopol nr. : 15139001

Innhold:

Syre: 5.4

Sukker: < 3

Alkohol: 14,5 %



VEGANSK

Om produsenten

I fjellandskapet Montsant ligger den lille landsbyen Capçanes som har gitt navn til Celler de Capçanes. 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 Capçanes 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 Capçanes 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 Capçanes 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

15-40 år gamle stokker. 150-450 moh. Jordsmonn dominert av kalkstein.

Vinifikasjon

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

Smaksbeskrivelse

Kirsebærrød. Floral med røde bær. Tørr og frisk. Floral og bærpreget med frisk ettersmak.

Passer til

Småvilt og fugl, Storvilt, Svinekjøtt