



Wijnfiche

Celler Capçanes – La Nit de les Garnatxes – 4 x 37,5cl Soil Box | Montsant DO Garnacha Espagne (CATALUNA) – 2020

Domaine

Celler Capçanes

Capçanes is een dorpje verborgen in de heuvels rond Priorat in Catalonië. Men maakt er wijn sinds de 13e eeuw. Na de crisis door Phylloxera verhuisde echter 4/5 van de bevolking. Ook van de wijngaarden bleef slechts een klein deel over, al vindt men er nu nog restanten van. De meest aangeplante druif is Garnacha. Oorspronkelijk was de wijnbouwer een coöperatieve van vijf families, die later onder Franco vooral bulkwijnen produceerde. De productie van Koshere wijn voor de Joodse gemeenschap zorgde echter voor een enorme stijging van de kwaliteit, sinds 1995. Als pioniers van de D.O. Montsant, zijn ze nu bekend als leider in kwaliteitswijnen uit de regio. Op dit ogenblik staan twee wijnmakers aan het roer van de Celler de Capçanes: Anna Rovira bekommert zich om de wijngaard, Jürgen Wagner zorgt voor de stijl en de blends van het huis.

Vinification

Récolte manuelle à la mi-septembre. Les raisins fermentent à une température contrôlée de 27-29 °C et macèrent pendant une période comprise entre 21 et 35 jours. La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique ont lieu dans des cuves en inox. Le vieillissement final dure 6 mois (cuves en béton). Seul le vin du terroir de l'ardoise a vu du bois et mûrit pendant 3 mois supplémentaires dans des fûts de chêne français.

Dégustation

Ce coffret contient la "Ligne Atelier Terroir" du Celler Capçanes. Chacun de ces vins est une seule variété Garnacha. La seule différence majeure est le terroir ! Les raisins de chaque vin individuel proviennent d'un type de sol spécifique : sable, argile, calcaire et ardoise. Sable : Fruits forestiers frais et fruits rouges mûrs (fraise, cerise, framboise). Tannins très bien intégrés. Argile : Vin très complexe avec des fruits des bois. Tannins qui "collent" en bouche. Calcaire : Arômes floraux et de fruits rouges. Acidité vibrante. Ardoise : Fruits noirs et beaucoup de minéralité (cailloux mouillés et graphite). Finale balsamique et herbacée. Sentez-vous la différence ?

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Garnacha (100%)

Viticulture: Traditionnel

Servir à: 16-18 °C

