



Wijnfiche

## **Celler Capçanes – La Nit de les Garnatxes – Llicorella | Montsant DO Garnacha Spanje (CATALUNA) – 2021**

### **Domein**

#### **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.

### **Vinificatie**

Ondergrond van leisteen/llicorella. Een gesteente dat gevormd werd bij hoge temperatuur en hoge druk (diep in de aardkost). De druiven fermenteren bij een gecontroleerde temperatuur van 27-29 °C. Een maceratie van 21-35 dagen. Zowel de alcoholische als malolactische gisting wordt uitgevoerd in inoxen cuves. Rijping in 300 liter Franse eikenhouten vaten (medium toasting) gedurende 3 maanden. Nadien nog 6 maanden in betonnen cuves. Totale oplage van 4000 flessen.

### **Smaak**

Intense kersenrode kleur. Deze Garnacha etaleert in de mond voornamelijk donker fruit en minerale eigenschappen (grafiet en natte kiezelstenen). Aanwezige, maar rijpe tannines en een volle body. De afdronk is kruidig en heeft balsamische toetsen.

### **Gerechten**

Risotto | Vis - tonijn | Risotto met paddenstoelen | Kruidige gerechten

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Garnacha (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 15-17°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

