

La nit de les garnatxes: **CALISSA**

Nota de tast

Color de cirera picota intens. És un vi realment complex, d'aromes més subtils i florals.

En boca és fresc, complex i molt persistent.

Maridatge

Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més fins i suaus com el que proposa el Restaurant amb estrella Michelin Can Bosch:

Crema de pèsols amb botifarra del Perol.

Serviu entre 15 i 17° C

Varietats

100% Garnatxa



Elaboració

Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C)
Maceració: 28 dies
Fermentació alcohòlica i malolàctica en bótes (500 l) de roure francès.
Filtrat suau.

Envelliment

4 mesos en bótes de roure francès noves (228l)
Torrat mitjà i lleuger

Vinyes

Sòl CALISSA. Roca calcària fragmentada que crea camins perquè l'arrel cerqui l'aigua. Si plou, l'aigua circula ràpidament però si no, no hi ha retenció. Per això les arrels són profundes i busquen on el terreny és més compacte.
És el sòl de menor acidesa.

Verema

Manual
Mitjan setembre
750 a 1000 gr per cep
25-35 hl/ha

Producció total

4.000 ampolles (0.75 l)

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2016: 9,13p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Calissa/Limestone 2015: 9,14p.

The wine advocate 2016:

- **La Nit dels Garnatxes Calissa 2015: 88 Points.** The wine is intensely fruity and young, with a bit of a raw nose reminiscent of young must. It's fresh and straightforward, with fine tannins and good freshness.

"It seems like some deep changes have happened at the cooperative of Capçanes with a new technical team and a new direction towards finer, more complex and delicate wines with judicious use of oak, fruit-driven and fresher."