

Pansal del Calàs

Nota de tast

Un vi molt expressiu, diferent, amic dels maridatges intrèpids. Color de cirera picota molt intens, amb aromes de fruita en compota, matisos suaus de fusta i molt perfum de figues, panses... No es perceben els 15 mesos de fusta ja que els torrats estan molt ben integrats al vi. A diferència dels vins de postres tradicionals, el Pansal guarda tota la frescor de la fruita i no s'enganxa als llavis. Pansal del Calàs ambiciona ser alguna cosa més!

Maridatge

Pastís de xocolata amarga i taronja, piruleta de foie i mango, ànec amb taronja, rosbif amb salsa de nabius, milfulls amb maduixes i gerds, wonton de porc amb curri i panses...

Varietats

70% Garnatxa de vinyes velles
30% Samsó de vinyes velles



Elaboració

El setè dia aturem la fermentació i hi afegim alcohol vínic per mantenir una concentració alta de sucres en el vi.

Maceració: 30 dies; les varietats es vinifiquen conjuntament.

Filtrat suau

Envelliment

15 mesos en bótes franceses noves i d'1 any (228l);

Torrat mitjà i lleuger

Envelliment posterior en tanc durant 3 mesos abans d'embotellar

Vinyes

Edat dels ceps: 60-85 anys de garnatxa vella, a una altitud de 500 m

Sòl: argila i granit, en terrasses.

Verema

Manual, en caixes de 20 kg a mitjan octubre. Verema tardana.

250 a 1.000 gr per cep

25-35 hl/ha

Producció total

6.000 ampolles (50 cl)

Anàlisi

16,5% vol. alcohol

5,5 g/l ATT

75g/l sucres residuals

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- Pansal del Calàs 2012: 9,32

La Guía de vins de Catalunya 2016:

- Pansal del Calàs 2012: 9,26.

Guía Peñín de los vinos de España 2016:

- Pansal Del Calàs 2012: 90p

La Guia de vins de Catalunya 2015:

- Pansal Del Calàs 2010: **9,18p**. Llaminer, Potent i Elegant

"LA GUIA de vins de Catalunya", 2014:

- Pansal del Calàs 2010, **9.04p**: Fresc/ Potent

"**Guía Peñín de los vinos de España**", 2014, Spain:

- Pansal del Calàs 2010 **88p *Vino muy Bueno*** 70% Garnacha, 30% Cariñena. *Color borde granate, borde violáceo. Aroma intensidad media, fruta madura, fruta confitada. Boca frutoso, sabroso, equilibrado, buena acidez.*

"**Restaurant Wine**" newsletter, by Ronn Wiegand, USA 2013:

- Pansal del Calàs 2010, **???? EXCELLENT quality**: Pansal is a sweet, fortified Grenache-based wine. *It is full bodied, concentrated, and medium sweet; a wine with excellent depth and flavor (raspberry jam, plum, blackberry), with toasty overtones. Very long finish. Can be aged. From vines 45 to 85 years old: 70% Garnacha and 30% Carinyena. Aged in 18 to 24 months in French oak barrels*

"**Peñín Guide, Top wines from Spain**", Spain, 2013/2014:

- Pansal del Calàs 2008 **90p** *Colour: cherry, garnet rim. Nose: ripe fruit, fruit liqueur notes, dark chocolate, cocoa bean, sweet spices, toasty. Palate: powerful, flavourful, long, balanced.*

"**Guía Peñín**" de los vinos de España 2013, Spain:

- "Pansal del Calàs 2008" **90p** Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, fruta al licor, chocolate, cacao fino, especias dulces, tostado. Boca potente, sabroso, largo, equilibrado.

"**The Wine Advocate**", Robert Parker, USA:

- "Pansal del Calas 2008": **92 p** "Celler Capcanes produces a fortified wine called Pansal del Calas. The 2008 Pansal del Calas is a blend of 70% Garnacha and 30% Carinena aged for 18 months in a mix of new and used French oak. The wine is fermented to 12% alcohol and fortified to 16 %. It is a medium-sweet, dense elixir with a powerful, Port-like character. **Rating: 92 points; Drink - ; Est. cost: \$35; WA, n° 194, May 2011"**
- "Pansal del Calas 1996": **94 p** "A taste of the 1996 Pansal del Calas (the first vintage of this cuvee) reveals that the wine is capable of evolving in the style of a quality Port. It exhibits an aged character in both its appearance and flavor profile. The wine is lengthy, complex, and a fine way to end a meal. **Rating: 94 points; Drink - ; Est. cost: - ; WA, n° 194, May 2011"**
- Pansal del Calas '97": **93 p**

"**Flüssiges Gold von Paula Bosch**", **Genuss**, Set 2012: Germany: *Pansal del Calàs... a new star in the Spain sweet wine's history... Celler de Capçanes, nowadays the best cooperative in Spain...*

Wine Magazine "**Perswijn**", Netherlands:

- "Pansal del Calas '03": **16 p**

Wine-guide "**Mondo-Weine der Welt**", Germany:

- "Pansal del Calas '03": **91 p**

Wine Guide “Guia Jose Penin”, Spain:

- ” Pansal d Calas´05: **92 p**