



## Ranci de Capçanes

---

### Varietats:

- Garnatxa negra
- Carinyena
- Cabernet Sauvignon

### Vinificació:

- Un cop fet el cupatge, traslladem el vi a les nostres barriques, on li esperen les mares del vi ranci.
- El vi s'envelleix amb el mètode de soleres, on cada 5 anys el fem córrer per diferents botes amb un envelliment llarg. És durant aquest procés que s'accelera l'oxidació amb l'ajuda d'una baixa humitat.
- Finalment buidem parcialment les botes de roure on hi ha el vi més antic, filtrem i embotellem.

### Envelliment:

- Envellit amb el mètode *Solera* en botes de roure francès, el temps mig d'envelliment supera els 5 anys.

### Producció total:

- Aproximadament 5.000 ampolles (75cl.)

### Anàlisi:

- 16.5 % vol. Alcohol
- < 0,2 g/l sucre residual

### Nota de tast:

- Color daurat rogenc. Pronunciats aromes de fulles de tabac, canella i herba seca. En boca trobem un cos mig carregat de notes terciàries derivades del procés oxidatiu durant la seva elaboració: mel, fruits secs, cigars i flors seques. Complexitat i tradició.

### Maridatge:

- Tant amb aperitius com amb postres, aquest vi Ranci el recomanem maridar tant amb xocolata negra, pastissos i fruits secs, com amb olives i patates.

