



MOLÍ DELS CAPELLANS



2019 "LA COMA"

España > Catalunya > DO Conca de Barberà Trepal

Notas de pimiento negro, cereza, rosas, tierra y fuego de leña: ¡un vino realmente elegante y refinado! con una agradable boca pura y limpia, con fresca acidez.

Cualidad:

Terruño

Se trata de un viñedo de Trepal, el viñedo fue plantado en 1936 y tiene 0.86 hectáreas. Tiene una producción realmente baja. Arcilla roja con concentración de granito.

Viticultura

En Molí dels Capellans hacemos nuestro trabajo buscando la armonía entre la planta y la naturaleza, por eso tratamos la uva con respeto, siguiendo los principios de la viticultura ecológica, y creemos que las variedades autóctonas que cultivamos, son un factora distintivo que configuran el paisaje de la comarca de la Conca de Barberà. De esta forma, nuestro trabajo se basa en potenciar el patrimonio vitivinícola de la comarca, elaborando nuestros vinos exclusivamente con viñedos viejos de uvas Trepal y Parellada.

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Cosechamos las viñas en 2 etapas. Una porción de la uva cuando no está completamente madura para tener un alto porcentaje de acidez natural, y el resto en su punto óptimo de maduración. Realizamos una larga maceración en frío del mosto en barrica abierta y depósitos de acero inoxidable durante unos días, para extraer los aromas primarios de la maceración en frío. Fermentación a baja temperatura. Un porcentaje en roble y el resto en depósito. Presionando con la prensa de cestas. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés Allier de 3 y 4 años.

Recomendación

Ideal con parrilla, asados, tapas, pastas y platos picantes.

Alcohol:	11.50 %
Azúcar:	0.10 g/l
Acidez:	3.80 g/l
Temperatura:	12° - 18° C
EAN:	8437010046049