



Capçanes Pansal del Calàs

Algemeen

Celler de Capçanes is een coöperatieve gelegen in Tarragona meer bepaald in Montsant, dichtbij de Priorat-heuvels. De coöperatieve werd in 1933 opgericht door 5 families van het dorp Capçanes.

Met verenigde krachten werden de wijngaarden individueel bewerkt maar samen gecommmercialiseerd. Tot 1995 concentreerde men zich voornamelijk op bulkwijnen. Toen kreeg men de vraag vanuit de Joodse gemeenschap van Barcelona om wijnen te produceren. Belangrijke opmerking, kwaliteit moest hoog zijn. Het succes dat daarop volgde was de basis voor de huidige ontwikkeling en status van Capçanes in de wijnwereld.

Stilaan ontloopte Celler de Capçanes zich tot de ambassadeur van de Montsant-regio. De unieke ondergronden en nabijheid van zee zorgen voor de ideale omstandigheden. Montsant ligt rond de Priorat-heuvels en mag meegenieten van de terroir- en klimatologische omstandigheden.

De Pansal del Calàs is een uitzonderlijke wijn van 70% garnacha en 30% Carignan. Het is een versterkte wijn (zoals Porto) waarbij men alcohol heeft toegevoegd. De wijn rijpt nadien nog 15 maanden op Franse eiken vaten. Resultaat is een zoete wijn met restsuiker van 75g. Flessen van 500 ml.

Soort

Rood zoet

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zand, Zandsteen

Druif

Carignan, Grenache Noir

Land

Spanje

Regio

Montsant

Jaargang

2014

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

15 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Een aroma-bom met rijp zwart, zoet fruit, koffie, kruiden, chocolade, vanille en ook een hint van noten.



Smaak

Mooie zuren zorgen voor een verfrissend effect waardoor plakkerige suikers worden gecounterd en het fruit terugkomt.

Gastronomie

Ideaal bij desserts op basis van chocolade, rood fruit, noten, ... maar past ook bij kazen. Of gewoon als glas (500ml-flessen).

Lekker bij

Blauwschimmelkazen, Chocolade, Dessert, Dessert met fruit

Alcoholgehalte

16.50 %

Inhoud

500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar