

# Captirot

... simfonia tradicional



Color vermell grana d'intensitat mitja amb matisos violetes.  
Llàgrima abundant.

És un vi aromàticament intens i complex. Destaquen les notes de fruita vermella, de polpa i cítrica (aranja, mandarina). Aromes refrescants i frescos de la regalèssia i els mentolats sobre un fons floral. En una segona flairada s'aprecien els records dels fruits secs, la garrofa i la canyella.

En boca presenta una entrada sedosa. El vi mostra la frescor equilibrada amb la untuositat i el greix. Vi de mitja estructura amb un taní madur i dolç.

Servir entre 17-18° C.

Maridatge És un excel·lent acompanyant de formatges grassos. Combina perfectament amb tot tipus carns vermelles i rostits.

## Tipus de producte:

Negre criat en bota. Anyada 2019.  
Embotellat maig del 2021  
DO Catalunya

## Tipus de raïm:

65% GARNATXA NEGRE i 35% SUMOLL  
Conducció tradicional en vas i en espatllera  
Localització: A Pla de Manlleu a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo- calcari  
Verema Collita manual, setembre 2019.

## Elaboració:

Fermentació i maceració en inoxidable i criat parcialment en bota.  
Criança: Deu mesos en bota de roure francès i 6 mesos en ampolla.

Graduació: 14.5 % vol.