



## Cabrida 2019

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Robe rouge foncé. Au nez, il présente un bouquet d'épices exotiques, de lavande et de cerise noire, avec une touche minérale. Un vin corsé, intense et fruité qui dispose d'une finale persistante et d'un grand potentiel de garde. Un grenache authentique de première classe.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Celler de Capçanes    |
| Type d'article                | Vin rouge             |
| Pays                          | Espagne               |
| Région                        | Montsant DO           |
| Appellation                   | DO                    |
| Millésime                     | 2019                  |
| Format                        | 75 cl                 |
| Alcool                        | 15.0000 %             |
| Température de consommation   | 14° - 16°             |
| Conservation                  | jusqu'en 2027         |
| Cépages                       | Grenache              |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires  | Vegan                 |
| Numéro d'article              | 7002519               |
| Accord mets et vins           | Agneau, Gibier, Bœuf  |
| Avis                          | Guía Peñin 93/100     |



### Vinification

La fermentation a lieu dans une cuve en acier à des températures de 24-28 degrés. Une fois la fermentation alcoolique terminée, on procède à une macération de 30 jours. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois dans des foudres neufs en chêne français.

### Terroir

Les raisins proviennent des meilleurs vignobles de Capçanes. Il s'agit de 15 petites parcelles - toutes situées sur des pentes en terrasses. Les vieilles vignes arbustives ont entre 60 et 110 ans et poussent sur des sols caractérisés par de l'argile, du granit et différents types d'ardoise.





## Histoire

Le petit village de 400 habitants de Capçanes se trouve dans le Montsant, juste à la frontière du Priorat. Dès 1933, les viticulteurs de Capçanes se sont regroupés en coopérative, comme c'était la coutume à l'époque. Ce n'est qu'en 1991 qu'une nouvelle voie a été empruntée : un changement radical de mentalité a conduit à une offensive de qualité qui a débouché sur l'introduction de barriques françaises et la production de vins casher pour la communauté juive de Barcelone. Le début du millénaire a ensuite donné un nouvel élan lorsque deux jeunes ologues ont lancé, avec le vinificateur Jürgen Wagner, une ligne de vins en bouteille de haute qualité pour l'exportation. Aujourd'hui, Celler Capçanes est considérée comme l'une des coopératives viticoles les plus réputées au monde et est un fleuron de la région de Montsant.

