Mas Collet 2024

CHF 320.00 | 10 cl = CHF 2.67

Viola impenetrabile. Al naso sprigiona aromi di bacche nere e rosse. Ciliegie mature e more al palato si uniscono a magnifiche sfumature speziate e delicate note tostate e di vaniglia. Vellutato senza risultare pesante, equilibrato e armonioso. Finale fruttato e piacevole.



Produttore	Celler de Capçanes
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Montsant DO
Classificazione	DO
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	1200 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Samsó (Cariñena), Cabernet Sauvignon, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	7002014
Adatto a	Agnello, Selvaggina, Tapas, Pasta
Valutazioni	Wine Spectator 92/100

Vinificazione

Vinificato in botti di acciaio, segue l'affinamento in e americano barrique francesi per 9 mesi.

Storia

Il piccolo villaggio di Capçanes, con i suoi 400 abitanti, si trova a Montsant, proprio al confine con il Priorat. Già nel 1933 i viticoltori di Capçanes si unirono per formare una cooperativa, come era consuetudine all'epoca. Solo nel 1991 fu intrapresa una nuova strada: un ripensamento radicale portò a un'offensiva di qualità che sfociò nell'introduzione di barrique francesi e nella produzione di vini kosher per la comunità ebraica di Barcellona. L'inizio del millennio diede un ulteriore impulso quando due giovani enologi, insieme all'enologo Jürgen Wagner, lanciarono una linea di vini imbottigliati di alta qualità destinati all'esportazione. Oggi, Celler Capçanes è considerata una delle cooperative vinicole più rinomate al mondo ed è un fiore all'occhiello della regione di Montsant.