

CAP DE COLLA

DO CONCA DE BARBERÀ

GARNATXA-TREPAT-ULL DE LLEBRE ECOLÒGIC

Localització: El raïm prové de parcel·les situades al peu de les Muntanyes de Prades, amb sòls poc profunds formats per sediments d'al·luvió. Argilo calcaris amb molt còdol i pissarra a les capes altes.

Són vinyes plantades entre 2007 i 2015 a una alçada entre 370 i 450 metres.

Destaca el gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20°C) que fa que les maduracions siguin lentes i es mantingui la fruita i la frescor.

Aromes: Un negre aromàtic on destaca la fruita vermella i els tocs especiats (pebre blanc)

En Boca: És suau, llaminer i gens astringent. És fresc i molt persistent.

Color: És un vi amb color robí molt viu i amb una capa mitja.

Maridatge: Ideal per arrossos, pasta, verdures, embotits, formatges, carns blanques i vermelles.

Temperatura consum: entre 12-14 ° C.

Grau alcohòlic: 13º

Celler: Mas Foraster, seleccionat per Moacin Wines

