

# CAP DE COLLA

## DO CONCA DE BARBERÀ

GARNACHA-TREPAT-TEMPRANILLO  
ECOLÓGICO

---

**Ubicación:** La uva proviene de parcelas situadas al pie de las Montañas de Prades, con suelos poco profundos formados por sedimentos de aluvión. Arcilla calcárea con muchas piedras y pizarra en las capas superiores. Son viñedos plantados entre 2007 y 2015 a una altitud entre 370 y 450 metros. Destaca el gran contraste de temperaturas día-noche (puede llegar a 20°C), lo que hace que las maduraciones sean lentas y se mantenga la fruta y la frescura.

---

**Aromas:** Un tinto aromático donde destaca la fruta roja y los toques especiados (pimienta blanca).

**En Boca:** Es suave, goloso y nada astringente. Es fresco y muy persistente.

**Color:** Es un vino con color rubí muy vivo y con una capa media.

---

**Maridaje:** Ideal para arroces, pasta, verduras, embutidos, quesos, carnes blancas y rojas.

**Temperatura de consumo:** entre 12-14 °C.

**Grado alcohólico:** 13º

---

**Bodega:** Mas Foraster, seleccionado por Moacin Wines

