

N

## Una nit en globus 2016



### Viticultura i vinyes

Raïm de la finca Les Comes (Marçà). Cultiu ecològic. Verema manual.



### Vinificació

Fermentació amb el 50% de la rapa en un dipòsit de ciment durant 10 dies, amb llevats naturals. Envel·liment durant 6 mesos en el mateix dipòsit. 6 mesos d'ampolla.



### Cupatge

70% garnatxa, 20% carinyena, 10% syrah.



### Tast

Un vi fresc i fluid que acompanya menjars actuals. Expressa la fruita de la vinya i la seva mateixa evolució, sense influència d'aromes terciaris propis de la cria.

\*És el primer vi del nou projecte de Capçanes que inclourà vins de llarga evolució que mostraran la grandesa del raïm en diferents sòls i la immensitat de les garnatxes i les carinyenes al Montsant.

