



## 2013 Cal Calàs Selecció

Montsant DO, Celler de Capçanes

Vin de Montsant d'une bodega renommée

### Note de dégustation:

Pourpre intense aux reflets rubis. Raisins secs et cerises noires dans le nez souligné par les petits fruits noirs, mûres et une discrète note de café torréfié. Palais fluide et juteux au fruité agréable, tanins ronds ; à la fois plein de caractère et d'élégance, retour des fruits noirs et d'arômes toastés parfaitement intégrés, chocolat aux noix et gâteau aux myrtilles ; texture moelleuse et veloutée jusque dans la finale soulignée par le fruit. La complexité d'un Priorat et la finesse d'un Ribera.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Montsant
<b>Producteur:</b>	Capçanes
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah
<b>Référence:</b>	0806613

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cal Calàs Selecciò**

Montsant DO

Celler de Capçanes

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 60% Garnacha, 25% Samsó (Carignan), 15% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.