

# Celler de Capçanes, Montsant, Espagne

## Lasendal Seleccio 2021

### DO Montsant



#### Informations

Couleur : rouge  
Taux alcool : 14,5 %  
Conditionnement : 0,75 cl



#### Cépages

60 % Grenache  
15 % Syrah  
15 % Merlot  
10 % Cariñena



#### Terroir

Localisation: Rioja Alavesa à Villabuena de Alava  
Type de sol : caillouteux à base de calcaire, granit et ardoise  
Altitude : 150 à 450 m  
Âge des vignes : 60 ans pour le Grenache et 5 à 15 ans pour la Syrah



#### Viticulture

Vendanges manuelles  
Rendement de 30 à 40 hl par hectare



#### Vinification

Macération de 20 jours  
Fermentation alcoolique en cuve inox à température contrôlée (26 – 28°C)  
Cépages vinifiés séparément  
Fermentation malolactique en cuve ciment  
Une partie du vin vieillit 9 mois en foudre de chêne français (300l).



#### Service

15° C à 17° C



#### Garde

4 à 5 ans



#### Accord

Magret de canard aux fruits rouges  
Côte de bœuf grillée  
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan  
Fromages au miel de romarin



#### Dégustation

Doté d'une robe cerise brillante aux reflets violets, ce vin exprime des arômes complexes de fruits rouges mûrs et de douces notes grillées, avec une touche saline distinctive. La bouche est soyeuse avec une acidité équilibrée et une finale de Grenache longue, harmonieuse et élégante.

# LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE