

CAP DE RUC VI NOVELL BLANC 2021

Celler Ronadelles

DO Montsant

Varietats: 100 % garnatxa blanca

Vinificació

Verema i tria manual al camp en caixes de 15 Kg, amb posterior tractament tèrmic a 5°C. Fermentació a temperatura constant de 15°C en dipòsits d'acer inoxidable. Malolàctica en dipòsit sobre lies fines. Es disminueix la pressió de la premsa per tal prolongar el premsat.

Embotellat

Clarificat amb proteïna de pésol. Filtració oberta per brillantat.

Nota de tast

Visualment es caracteritza per la seva brillantor i finesa. És un vi net i clar, de lleugers tons daurats. Suau intensitat aromàtica on predominen els matisos de fruites blanques i els delicats aromes de flors blanques. Fi i fresc en boca. De tacte suau i equilibrat al paladar, amb un recorregut de bona intensitat amb un final agradable, llarg i sedós.

Maridatge

El Cap de Ruc Vi Novell Blanc es caracteritza per ser la seva frescor i finesa, trets que el fan perfecte per ser acompanyat de tot tipus de cuina mediterrània, carns blanques, pasta i arrossos.

Temperatura de servei: 8 - 10 °C

Recomanacions: Consumir fins a principis de febrer per poder gaudir de totes les qualitats organolèptiques.





CELLER RONADELLES

CAP DE RUC VI NOVELL NEGRE 2021

Celler Ronadelles

DO Montsant

Varietats: 100 % garnatxa negra

Vinificació

Verema i tria manual al camp en caixes de 15 Kg, amb posterior tractament tèrmic a 5°C. Fermentació a temperatura constant de 20°C en dipòsits d'acer inoxidable. "Pigeage" i remuntats per gravitació i maceració de les pells entre 20 i 25 dies. Malolàctica en dipòsit sobre lies fines. Es disminueix la pressió de la premsa per tal prolongar el premsat.

Embotellat

Clarificat amb proteïna de patata. Embotellat per decantació respectant les fases de la lluna.

Nota de tast

Es tracta d'un vi clar, de color rubí molt intens amb suaus ribets lilosos. En nas és molt fresc i aromàtic. Predominen les fruites vermelles com la maduixa, la mora i la pruna sobre les espècies com la regalèssia i la vainilla. El pas en boca és suau, però omplint el paladar d'equilibrats sabors en el que es repeteixen les sensacions nasals. Es perceben les notes de fruita i els tanins fins, que contribuiran a allargar la vida d'aquest, tot i ser un vi novell.

Maridatge

És ideal per beure a copes i per acompanyar tapes amb pa i tomàquet i embotit, formatges semicurats i carns a la brasa.

Temperatura de servei: 12 - 16 °C

Recomanacions: Consumir fins a principis de febrer per poder gaudir de totes les qualitats organolèptiques.

