

A CAPELLA:

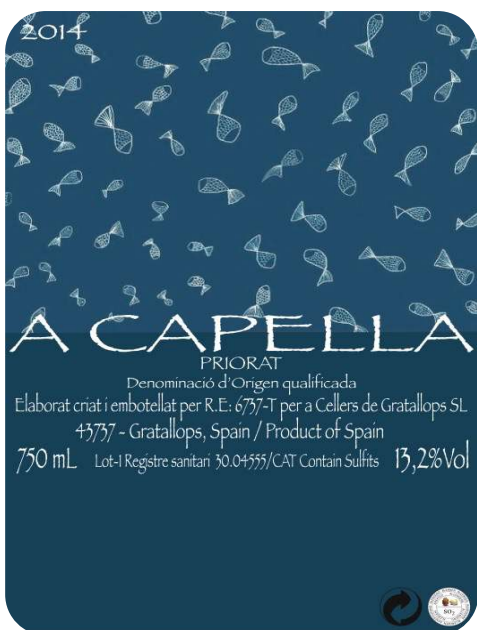
Vi negre collita 2014

Varietats: *Garnatxa i carinyena.*

Criança: *12 mesos en bóta de roure francès.*

Descripció: *Fresc, elegant, aromàtic, complex.*

Acompanya bé tot tipus de carns vermelles i blanques, ibèrics, formatges i peixos elaborats



A CAPELLA:

Vi blanc collita 2015

Varietats: *Garnatxa, macabeu i xarel·lo.*

Descripció: *Vi jove, fresc, elegant i aromàtic.*

Acompanya bé tot tipus de marisc i peix.

Temperatura de servei: *Entre 10 i 12 graus*

A Capella

43737 Gratallops (Priorat)

Email: acapellawines@gmail.com

Tel: 667 546 979

Història A CAPELLA

La família Pastrana Jarque, fundadors dels nous Priorat i propietaris de les Clos de l'Obac i Miserere, compta amb una segona generació implicada en el món del vi i compromesa amb els principis que sempre han regit el treball de la família.

Joan Jarque Brull, estudiant d'enologia i fill del director del Celler Clos de l'Obac de Gratallops, ha viscut des que va néixer entre vinyes, tines, bótes i ampolles, i no és gens estrany, doncs, que la seva vocació hagi acabat essent l'enologia.

De ben jove ja demanava que se li donés una petita quantitat de raïm perquè, juntament amb els cosins, podessin començar a fer el seu propi vi, i finalment, i davant la insistència, des llavors se'ls va atorgar una quota anual de garnatxa i carinyena de les vinyes familiars.

*Així va néixer **A Capella**, que com nom expressa pretén ser un vi sense acompanyament, sense additius, sense emmascarament, només basat en la llicorella, la garnatxa i la carinyena prioratines.*

***A Capella** es un vi que té una molt bona capacitat d'envelliment. És essencialment un vi natural, profund, elegant i sense més pretensions que la de ser el reflex sincer d'una terra, d'una família i de la seva manera de treballar i viure, és a dir, amb honestedat i excel·lència.*



A Capella

43737 Gratallops (Priorat)

Email: acapellawines@gmail.com

Tel: 667 546 979