

GARNATXA ROJA D'EMPORDÀ



- Collita: **2009**
- Varietat: **Garnatxa Roja**
- Graduació: **15,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **4,5 g/l**
- Sucre residuals: **112 g/l**
- Producció: **10.000 ampolles de 50cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

Obtenció del most flor després de la maceració i l'escorregut. Al inici de la fermentació, té lloc una lleugera addició d'alcohol per aconseguir que quedin sucres naturals residuals i també aromes propis de la fruita i els aportats per la fermentació. Després es deixa reposar en dipòsits durant 2 / 3 anys fins que harmonitzi amb la criaça i adquireixi una certa oxidació o envelliment. Observi les llàgrimes que produeix aquest vi.

Nota de tast:

Color àmbar amb tonalitats daurades. En nas aroma agradable i intens de confitura de fruites blanques pacificades, de taronja, fruits secs, mel, espècies. En boca golós, untuós. Els aromes de cítrics donen una sensació de frescor, amb persistència prolongada. Un vi de licor tradicional amb esperit empordanès, el fidel company per finalitzar un bon àpat, per maridar postres, fruits secs, formatges o els nostres tradicionals brunyols de l'Empordà