

GARNATXA DE L'EMPORDÀ AMBRE



Varietat: Garnatxa Roja

Criança: 24 mesos mínim en berriques de roure.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 4.000 ampolles de 50cl



Elaboració:

Raïm procedent de la plana de Garriguella. Maceració pel·licular del raïm amb neu carbònica i posterior fermentació parcial del most flor a 14°C fins assolir 10% vol naturals amb l'adició d'alcohol fins el 15% vol, deixant sucres naturals del raïm sense fermentar. Criança oxidativa mínima de 24 mesos en berriques de roure francès.



Nota de tast:

Color àmbar amb tonalitats daurades. Aromes de fruites blanques pacificades, taronja, fruits secs, mel, espècies. En boca golós, untuós. Els aromes de cítrics donen una sensació de frescor, amb persistència prolongada.



Maridatge:

Un vi de licor tradicional ideal per maridar amb postres, fruits secs, formatges o els nostres tradicionals brunyols de l'Empordà.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
15	5,3	0,16	110