

GARNATXA DE L'EMPORDÀ ROBI



Varietat: Garnatxa Negra

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/fermentació parcial del most flor a 22°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 vermell amb tonalitats teula. Aromes a fruita negra sobremadurada, figues, aranyons amb un final de xocolata i torrat. Paladar dolç, complex, llarg i persistent



Maridatge:

Ideal com aperitiu, per acompanyar postres, galetes, els nostres mítics carquinyolis i per que no una bona xocolata negra.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
15	5,5	0,23	110