

GARNATXA DE L'EMPORDÀ ROBI



Variedad: Garnacha Tinta

Crianza: 24 meses mínimo en barricas de roble.

Denominación de Origen: Empordà

Producción: 4.000 botellas de 50cl



Elaboración:

Uva procedente de la llanura de Garriguella. Maceración / fermentación parcial del mosto flor a 22°C hasta alcanzar 10% quiere naturales con la adición de alcohol hasta el 15% vol, dejando azúcares naturales de la uva sin fermentar. Crianza oxidativa mínima de 24 meses en barricas de roble francés.



Nota de cata:

Color rojo con tonalidades teja. Aromas a fruta negra sobremadurada, higos, arándanos con un final de chocolate y tostado. Paladar dulce, complejo, largo y persistente.



Maridaje:

Ideal como aperitivo, para acompañar postres, galletas, nuestros míticos carquiñolis y, porqué no, un buen chocolate negro.



Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
15	5,5	0,23	110