

# PUNTILS CRIANÇA 2016



**Collita:** 2016

**Varietat:** Garnatxa Negra i Cabernet Sauvignon

**Criança:** 6 mesos en bariques de roure

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 15.000 ampolles de 75cl



## Elaboració:

Raïm procedent de la falda de la Mare de Déu del Camp de Garriguella. La maceració del raïm es realitza durant la fermentació a temperatura controlada 20°C durant 20 dies.



## Nota de tast:

Color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles de bosc, notes balsàmiques, regalèssia i pebre amb un toc de notes torrefactes de cafè i xocolata. En boca és ampli, llarg i estructurat.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb tot tipus de carn, embotits, patés i formatges.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
14,5	5,4	0,4	<0,4