

SELECCIÓ DE GERISENA 2016



Vendimia: 2016

Variedad: Garnacha Tinta y Cabernet Sauvignon

Crianza: 12 meses en barricas de roble.

Denominación de Origen: Empordà

Producción: 5.000 botellas de 75cl/ 100 botellas de 150cl



Elaboración:

Uva procedente de viñedos viejos de montaña de más de 50 años. La maceración de la uva se realiza durante la fermentación a temperatura controlada 20°C durante 20 días.



Nota de cata:

Color rojo con aromes a frutos negros y notes especiadas. El aroma de la crianza es presente en los tostados del café y el chocolate. En boca es amplio, redondo y equilibrado con taninos maduros, muy aterciopelado. El final es largo y persistente.



Maridaje:

Ideal para maridar con carnes rojas, guisados y curados.



Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
14,5	5,4	0,4	<1