

# DOLÇ DE GERISENA-ÀMFORA



**Variedad:** Mazuelo

**Crianza:** 12 meses en barricas de roble y 12 meses en àmfora de terracota si cocer.

**Denominación de Origen:** Empordà

**Producción:** 1.000 botellas de 50cl



## Elaboración:

Uva procedente de viñas viejas de montaña de más de 50 años. Se corta la fermentación a 10-12 grados adquiridos con alcohol de vino. Dejando las piedras en maceración con la uva durante 30 días.



## Nota de cata:

Color rojizo intenso. Aromas de confitura de frutos negros, xocolate y café. En boca es àmplio, estructurado i con un post gusto largo.



## Maridaje:

Ideal per maridar con chocolates, frutos secos, quesos curados acon confitura, galletas, postres y café.



## Anàlisis:

GRADUACIÓ	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÀTIL	AZÚCARES
%VOL	(G/L EN TARTÀRICO)	(G/L EN SULFÚRICO)	RESIDUALES
			(G/L)
15,8	5,2	0,3	100