

# DOLÇ DE GERISENA - ÀMFORA



**Varietat:** Samsó negre

**Criança:** 12 mesos en barriques de roure i 12 mesos en àmfora de terrissa de terracota no cuita

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 1.000 ampolles de 50cl



## Elaboració:

Raïm procedent de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Es talla la fermentació a 10-12 graus adquirits amb alcohol vínic. Deixant les pell en maceració amb el vi durant 30 dies.



## Nota de tast:

Color vermellós intens. Aromes a confitura de fruites negres, xocolata i cafè. En boca és ampli, estructurat i amb un post gust llarg.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb xocolates, fruits secs, formatges curats amb confitures, galetes, postres i cafè.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
15,8	4,9	0,3	91