

ESSÈNCIA DE GERISENA 2019



Anyada: 2019

Varietat: Moscatell d'Alexandria

Criança: vi de licor jove

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 1.000 ampolles de 50cl



Elaboració:

Prèviament es realitza la maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores per poder extreure els aromes primaris de fruita fresca. Posteriorment, el most es vinifica parcialment a temperatura controlada i es realitza una lleugera adició d'alcohol per aconseguir una concentració de sucres residuals natural propis del most.



Nota de tast:

Color groc pàl·lid, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites tropicals. Fresc, persistent i amb un bon equilibri de dolçor en boca. El post gust és llarg i vellutat.



Maridatge:

Ideal per maridar amb formatges de fongs tipus rocafort, stilton, etc. Patés, foie gras, mi-cuits.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
15,3	5,4	0,12	112