

# G DE GERISENA 2015



**Varietat:** Macabeu, Garnatxa blanca i Moscatell d'Alexandria

**Tiratge:** Març 2016

**Categoria:** Reserva - Brut nature

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 3.000 ampolles de 75cl/ 150 ampolles de 150cl



## Elaboració:

Raïm procedent de vinyes situades al terme de Garriguella. Maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores per extreure els aromes primaris de fruita blanca.

Vinificació del most flor a temperatura controlada de 14°C. Degorjat o degollat en calent.



## Nota de tast:

Color groc, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques, aranja i cítrics amb un final de brioix/mantegós degut a la seva criança en ampolla. En boca és fresc, complex i molt equilibrat. La bombolla és petita i persistent però molt subtil i integrada.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb marisc, peixos i carns blanques.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
11	6,2	0,16	<1