

SOMNIS DE GERISENA - SOL I SERENA



Varietat: Garnatxa roja

Criança: 24 mesos en bariques de roure i 30 mesos en damajoanes de 54 litres

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 1.000 ampolles de 50cl



Elaboració:

Raïm procedent de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Maceració pel·licular del raïm amb neu carbònica i posterior fermentació parcial del most flor a 14°C fins assolir 10% vol naturals. Es talla la fermentació amb alcohol vínic fins assolir els 15% vol. Criança oxidativa mínima de 24 mesos en bariques de roure francès i posterior envelliment i concentració durant 30 mesos en damajoanes a sol i serena.



Nota de tast:

Color àmbar amb tonalitats daurades. Aromes de fruites blanques pacificades i fruits secs torrats amb aroma de nous verdes característic del rancis més preuats. En boca és ampli i golós.



Maridatge:

Ideal per maridar amb formatges curats, fruits secs i com a digestiu.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
18,35	6,01	0,66	145,3