

SOMNIS DE GERISENA - SOL I SERENA



Variedad: Garnacha roja

Crianza: 24 meses en barricas de roble y 30 meses en damajuanas de 54 litros

Denominación de Origen: Empordà

Producción: 1.000 botellas de 50cl



Elaboración:

Uva procedente de viñas viejas de montaña de mas de 50 años. Maceración pelicular de la uva con nieve carbónica y posterior fermentación parcial del mosto flor a 14°C hasta llegar al 10% vol natural. Se corta la fermentación con alcohol vínico hasta llegar a los 15% vol. Crianza oxidativa mínima de 24 meses en barricas de roble francés y posterior envejecimiento y concentración durante 30 meses en damajuanas a sol i serena.



Nota de cata:

Color ámbar con tonos dorados. Aromas de frutas blancas pasificadas y frutos secos tostados con aroma de nueces verdes característico de los rancios más preciados. En boca es amplio y goloso.



Maridaje:

Ideal para maridar con quesos curados, frutos secos y como digestivo.

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTARICO)	ACIDEZ VOLATIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCAR RESIDUAL (G/L)
18,35	6,01	0,66	145,3