

Denominación de origen

Empordà

Crianza.

Envellit durant més de dotze anys pel mètode de "soleras" o "criaderas".

Tipo de botella.

Color blanco, 37,5 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Vermella (80%), Garnatxa Blanca (20%).

Elaboración

Uva seleccionada de cepas viejas, vendimiada con ligera sobremaduración y un buen estado sanitario.

Tras una ligera maceración, y para conservar todos sus aromas, el mosto fermenta parcialmente a baja temperatura. Con posterioridad, cuando el contenido de azúcares es el deseado, se para la fermentación con alcohol vínico hasta llegar a la graduación de 15% vol.



Nota de cata

Color ámbar oscuro, limpio y brillante. Fragante, muy voluptuoso en aromas. Dulce, aterciopelado, generoso en boca. Sabores que recuerdan la fruta escarchada, frutos secos y especias.

Análisis

Graduación: 15 % vol.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Azúcares residuales: 130 g/l.

Garnatxa de l'Empordà 12 anys