

## Denominació d'origen

Empordà

## Criança

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

## Tipus d'ampolla

Color blanc, 37,5 cl.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

S'elabora amb raïms seleccionats de ceps vells, feremats amb una lleugera sobremaduració i un bon estat sanitari

Després d'una lleugera maceració, i per tal de conservar totes les seves aromes, el most fermenta parcialment a baixa temperatura. Amb posterioritat, quan el contingut de sucres és el desitjat, s'atura la fermentació amb alcohol vínic fins arribar a la graduació de 15% vol.



## Nota de tast

Color ambre fosc, net i brillant. Fragant, molt voluptuós en aromes. Dolç, avellutat, generós en boca, sabors que recorden la fruita gebrada, fruits secs i espècies.

## Anàlisi

Graduació: 15,00% vol.

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

Sucres residuals: 130 g/l. aprox

# Garnatxa de l'Empordà 12 anys

