



# Garnatxa Dolça de Capçanes

## Variedades:

- Garnacha tinta

## Vinificación:

- Tras una maceración de 24 horas, sangramos parte del vino (saignee) que posteriormente será fortificado hasta un 15%. Dejamos fermentar parcialmente el vino para mantener el nivel de azúcar alto.
- Después de envejecer en las barricas, filtramos el vino y lo embotellamos.

## Envejecimiento:

- Envejecido durante 24 meses en barricas de roble francés.

## Producción total:

- Aproximadamente 10.000 botellas (75cl.)

## Análisis:

- 16.5 % vol. Alcohol
- 120 g/l azúcar residual

## Nota de cata:

- Ligeramente marrón caoba con reflejos rojizos. En nariz se perciben aromas de mermelada de cerezas. Muy expresivo en boca con un perfil de fruta madura: compota de frambuesas, cerezas y frutos del bosque. Gran cuerpo con una acidez marcada que lo mantiene fresco. Frutos secos y notas terciarias en un final que añade complejidad a esta delicia de Garnacha.

## Maridaje:

- Esta dulce Garnacha clama ser maridada junto a postres, tan sencillos como los frutos secos o más elaborados como las tartas o cremas.

