



Garnatxa Dolça de Capçanes

Varietats:

- Garnatxa negra

Vinificació:

- Després d'una curta maceració de 24 hores, sagnem part del vi (saignee) que posteriorment serà fortificat fins al 15%. Deixem fermentar parcialment el vi per retenir nivells alts de sucre.
- Després d'envellir en les botes, filtrem el vi i l'embotellem.

Envelliment:

- Envellit durant 24 mesos en botes de roure francès.

Producció total:

- Aproximadament 10.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

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

Nota de tast:

- Lleugera tonalitat marró caoba amb reflexes vermells. En nas es perceben aromes de compota de cireres. Molt expressiu en boca amb un perfil de fruita madura: mermelada de gerds i fruits del bosc. Cos ampli i generós amb una acidesa marcada que el manté fresc i gens pesat. Fruits secs i notes terciàries que afegeixen encara més complexitat a aquesta deliciosa Garnatxa!

Maridatge:

- Aquesta Garnatxa demana a crits ser maridada amb postres, tant senzills com fruits secs o més elaborats com pastissos o crema catalana.

