

Garnatxa Dolça de Capçanes

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa negra

Vinificació:

Després d'una curta maceració de 24 hores, sagnem part del vi (saignée) que posteriorment serà fortificat fins al 16,5%. 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: melmelada 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 es perfecte per maridar amb postres, tant senzills com fruits secs o més elaborats com pastissos o crema catalana.



Actualitzat Juny 2023