

Garnacha Dulce de Capçanes

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta

Vinificación:

Tras una maceración de 24 horas, sangramos parte del vino (saignée) que posteriormente será fortificado hasta un 16,5%. Dejamos fermentar parcialmente el vino para mantener el nivel de azúcar alto. Después de envejecer en las barricas, filtramos el vino y lo embotellamos.

Crianza:

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: Ligera tonalidad marrón caoba con reflejos rojos. En nariz se perciben aromas de compota de cerezas. Muy expresivo en boca con un perfil de fruta madura: mermelada de frambuesa y frutos del bosque. Cuerpo amplio y generoso con una acidez marcada que le mantiene fresco y nada pesado. ¡Frutos secos y notas terciarias que añaden aún más complejidad a esta deliciosa Garnacha!

Maridaje: Esta dulce Garnacha es perfecta para ser maridada junto a postres tan sencillos como los frutos secos o más elaborados como las tartas o cremas.



Actualizado junio 2023