



# Garnatxa

DE L'EMPORDÀ · VI DOLÇ NATURAL

## Sinols

On els Pirineus toquen la mar Mediterrània. Terra nua i salvatge, pissarres, granit, roca mare, Alt Empordà. Successió d'estacions, d'aromes de flors, de cels vermells, de silencis. Ceps immòbils que lluiten contra la tramuntana per extreure l'essència de la terra i convertir-la en vi.

Empordàlia és una unió de sentiments, en un intent de fer art amb el raïm d'aquest lloc privilegiat. La nostra il·lusió és traslladar a qui el tasti no només sensacions agradables als sentits, sinó també l'esperit i la força dels elements d'aquesta terra. ✎

Empordàlia

EMPORDÀ  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



*Empordàlia*  
**Garnatxa**  
DE L'EMPORDÀ  
*Sinols*  
On els Pirineus toquen la mar Mediterrània. Terra nua i salvatge, pissarres, granit, roca mare, Alt Empordà. Successió d'estacions, d'aromes de flors, de cels vermells, de silencis. Ceps immòbils que lluiten contra la tramuntana per extreure l'essència de la terra i convertir-la en vi.  
Empordàlia és una unió de sentiments, en un intent de fer art amb el raïm d'aquest lloc privilegiat. La nostra il·lusió és traslladar a qui el tasti no només sensacions agradables als sentits, sinó també l'esperit i la força dels elements d'aquesta terra. ✎  
*Empordàlia*  
**EMPORDÀ**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## *El calze de la Reina.*

**TAST** Tast suprem, meritori de la millor copa. Color vermell teula amb tons de pi roig, melis i daurats. Al nas trobem aromes de fruites fresques, fruites assecades, confitades o cuinades al forn, de codonyat, caramel, confitura i també d'espècies, com vainilla i canyella. En assaborir-lo, es retroben i distingeixen una a una les diferents aromes copsades. Postgust intens, persistent, saborós, dolç i natural.

**GASTRONOMIA** Vi dolç versàtil, excel·lent com a final d'un àpat i suggerent entre hores. Combina amb les postres més tradicionals (fruita seca, bunyols, galeta) i amb les de nova incorporació (coulis de xocolata, confitura de codony, tatin de poma). Ideal com a condiment de fruita fresca (macedònia). A temperatura més freda, en gaudirem com a aperitiu.

**ELABORACIÓ** Vi dolç natural elaborat amb raïm molt madur de lledoner roig (garnatxa roja), procedent de vinyes de més de 50 anys. Un cop desrapat, es macera a molt baixa temperatura deixant que s'iniciï lentament la fermentació alcohòlica. Aquest procés s'atura a posta amb l'addició d'alcohol vínico fins que s'arriba a 15 graus. La criança mitjançant el sistema de soleres en botes de diferents fustes (acàcia, cirerer, castanyer i roure) li acaba de conferir la seva personalitat. 🌿

## *El cáliz de la Reina.*

**NOTA DE CATA** Cata suprema, meritoria de la mejor copa. Color rojo teja con tonos de pino silvestre, melis y dorados. En nariz presenta aromas de frutas frescas, frutas desecadas, confitadas o cocinadas al horno, dulce de membrillo, caramelo y confitura, y también de especias, como vainilla y canela. Al saborearlo se vuelven a encontrar y se distinguen uno por uno los diferentes aromas captados en nariz. Retrogusto intenso, persistente, sabroso, dulce y natural.

**GASTRONOMÍA** Vino dulce versátil, excelente como final de una comida y sugerente entre horas. Combina con los postres más tradicionales (frutos secos, buñuelos, galletas) y con los de nueva creación (coulis de chocolate, confitura de membrillo, tatin de manzana). Ideal como aderezo de fruta fresca (macedonia). A temperatura más fría, resulta un excelente aperitivo.

**ELABORACIÓN** Vino dulce natural elaborado con uva muy madura de *lledoner roig* (garnatxa roja), procedente de vides de más de 50 años. Tras el despalillado, se macera a muy baja temperatura dejando que se inicie muy lentamente la fermentación alcohólica. Este proceso se detiene intencionadamente con la adición de alcohol vínico hasta alcanzar los 15 grados. La crianza mediante el sistema de soleras en barricas de diferentes maderas (acacia, cerezo, castaño y roble) acaba de conferirle su personalidad. 🌿

## *The Queen's goblet.*

**TASTING NOTES** A supreme creation, worthy of the very finest glass. Brick-red colour with tones of pine and gold. In the nose we find aromas of fresh, dried, conserved and baked fruits, quince jelly, caramel, jam and also spices like vanilla and cinnamon. In savouring it, the various aromas detected are recovered and distinguished one by one. An intense, persistent, full-flavoured, sweet and natural aftertaste.

**GASTRONOMY** A versatile sweet wine, excellent for the end of a meal but also between meals: it combines with the most traditional desserts (dried fruits, pastries, biscuits) and newer incorporations (chocolate coulis, quince jelly, apple tatin). An ideal addition to a fresh fruit salad. And when chilled it makes a delicious aperitif.

**PRODUCTION** A natural sweet wine made from very ripe Lledoner Roig (Garnatxa Roja) grapes from vines over 50 years old. After destalking, they are macerated at very low temperature to allow alcoholic fermentation to commence slowly. This process is halted at 15 degrees with the addition of vinic alcohol is reached. Finally, ageing by means of the solera system in casks of different woods (acacia, cherry, chestnut and oak) gives the wine its full personality. 🌿