



## GARNATXA AMBRE

---



### VARIETATS

Garnatxa roja (100%)



### ELABORACIÓ

Elaboració tradicional amb maceració prefermentativa del most amb les pells del raïm; inici espontani de la fermentació amb els llevats autòctons i aturada amb afegit d'alcohol neutre de vi.

Assemblatge de varies anyades amb un envelliment mig de 4 anys en bótes de roure francès.



### NOTES DE TAST

Color ambre. Aromes intensos d'orellana, fruits secs, pell de taronja, caramel torrat, pastisseria i mel. En boca és potent, saborós, dolç i equilibrat.

### PRODUCCIÓ



5.000

### CRIANÇA



3 anys

### ALCOHOL



15,5%