

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 3 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



2.600 amp. 0,50L

CRIANÇA



3 anys

ALCOHOL



16%