

Garnatxa Dolça de Capçanes

Nota de tast

*Color teula pàl·lid, evolucionat a causa d'una
criança llarga en bótes.*

*Estem davant d'un vi molt expressiu i tradicional,
amb aromes de fruita sobremadurada, panses,
figues, notes suaus d'ametlla amarga, torró ...*

*En boca es presenta molt untuós, tot i que el seu
grau alcohòlic i l'acidesa present fa que les
diferents sensacions quedin integrades.*

Maridatge

Plats dolços com el pastís de xocolata amarga i taronja
o el pa de pessic de garrofes amb escuma d'avellana.
I, fins i tot, fruits secs salats.
Serviu fred, entre 8 i 10º C.

Varietats

- Garnatxa



Elaboració

Després d'una maceració curta de 24h, se sagna part del vi que posteriorment es fortifica amb alcohol vínic fins als 15% vol (el vi no fermenta).

Un cop acabada la criança en bótes, es clarifica, es filtra i, finalment, s'embotella.

Envelliment

24 mesos en bótes de roure francès.

Envelliment posterior en tina abans d'embotellar.

Vinyes