



GAROINA

TRESOR DE LA MEDITERRÀNIA.
"PERFUMAT, SABORÓS, MARINER"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

La finca està situada a peu de l'Albera, en la població de Capmany. Es tracta d'una vinya de nova generació amb una edat aproximada de 20 anys.

En el terreny predomina el sauló, banyat de les pedres granítiques característiques de la població.

Destacar tant la ubicació de la vinya, situada sota un turó, formant un petit desnivell que la protegeix de la tramuntana, com la seva orientació que li permet rebre les màximes hores de sol.

VARIETATS

100% Chardonnay.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Cuidant al màxim tot el procés tradicional, la verema comença a finals d'Agost i la recollida del raïm es fa de nit, per poder mantenir intactes totes les virtuts de la fruita. Les premsades són suaus per extreure'n el most flor que posteriorment fermenta en tancs d'acer inoxidable a temperatura controlada. La producció total es limita a 8.000 ampelles.

NOTA DE CATA

Color groc brillant amb petits reflexes daurats.

Aromes perfumats amb notes de cítrics, banana i pinya.

En boca es presenta intens, saborós i fresc, seguit d'un post gust llarg que aconsegueix transmetre tot el potencial del "terroir".

SERVEI

Idoni per tot tipus de cuina mediterrània, obtenint els seus millors maridatges amb els plats de peix, marisc i com no garoinades.

Temperatura recomanada de servei 7°C - 9°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,7g/l.