



GARNATXA AMBRE



VARIETATS

Garnatxa roja (100%)



ELABORACIÓ

Elaboració tradicional amb maceració prefermentativa de el most amb les pells del raïm; inici espontani de la fermentació amb els llevats autòctons i parada amb afegit d'alcohol neutre de vi. Criança mitjana de 3 anys en botes de roure francès.



NOTA DE TAST

Color ambre. Aromes intensos de orellana, fruita seca, pell de taronja, caramel torrat, pastisseria i mel.
En boca és potent, saborós, dolç i equilibrat.



MEDALLES

90 punts Guia Peñin 2020

Medalla d'or en Grenaches du Monde 2016

PRODUCCIÓ



2.600 ampolles 0,5L

CRIANÇA



3 anys

ALCOHOL



16%