



GARNATXA D'EMPORDÀ AMBRE



VARIEDADES

Garnacha roja (100%)



ELABORACIÓN

Elaboración tradicional con maceración prefermentativa del mosto con las pieles de la uva; inicio espontaneo de la fermentación con las levaduras autóctonas y parada con añadido de alcohol neutro de vino. Crianza media de 3 años en barricas de roble francés.



NOTA DE CATA

Color ámbar. Aromas intensos de orejón, frutos secos, piel de naranja, caramelo tostado, pastelería y miel.
En boca es potente, sabroso, dulce y equilibrado.



MEDALLAS

9,58 puntos La Guia de Vins de Catalunya 2024
90 puntos Guia Peñin 2021
Medalla de oro en Grenaches du Monde 2016

PRODUCCIÓN



3.200 botellas 0,5L

CRIANZA



3 años

ALCOHOL



16%