



GARNATXA D'EMPORDÀ 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 envelleiment mig de 2 anys en bótes de roure francès.



NOTA 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.



MEDALLES

9,78 punts La Guia de Vins de Catalunya 2024

90 punts Guia Peñin 2021

Medalla d'or al concurs Grenaches du Monde 2016

PRODUCCIÓ



4000 ampolles
de 50 cl

CRIANÇA



2 anys

ALCOHOL



16,5 Vol.