



GARNATXA SOLERA



VARIEDADES

Garnacha roja (100%)



ELABORACIÓN

Elaboración tradicional con maceración prefermentativa del mosto con las pieles de la uva; inicio espontáneo de la fermentación con levaduras autóctonas y parada añadiendo alcohol neutro de vino.



NOTA DE CATA

Color ámbar oscuro. Aromas intensos y complejos de orejón de albaricoque, vainilla, manzana al horno y miel, con ligeras notas de enranciamiento. En boca es dulce y a la vez muy fresca, con sabores de frutos secos, fruta confitada, naranja amarga i especias. Tiene un final largo, complejo i elegante.



MEDALLAS

- Mejor Garnacha roja de la Guia de vins de Catalunya 2025
- Medalla Gran Oro en el Concurs de vins i caves de Catalunya 2023
- Medalla de oro Grenaches du Monde 2023
- 9,71 puntos Guia de Vins de Catalunya 2022
- 93 puntos Guia Peñín 2021
- 93 puntos Guia Peñín 2018
- Medalla de oro Grenaches du Monde 2018
- 93 puntos Parker 2015
- Gran Medalla de oro al concurso Berliner Wein Trophy 2015
- Gran Vinari d'Or 2013 (Mejor vino de Cataluña 2013)

PRODUCCIÓN



1.000 botellas
de 50 cl

CRIANZA



Solera

ALCOHOL



17,5% Vol.