

# GARNATXA DE L'EMPORDÀ

## Reconocimientos:

Grenaches du Monde: Medalla de Plata (Febrero, 2016)|

## Copa recomendada

Riedel mod. Champagne / Sherry

## Análisis

Alcohol: 15% vol.

Acidez total: 3,2 g/l

Acidez volátil: 0,26 g/l

pH: 3,58

SO<sub>2</sub> libre: 26 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 40 mg/l

Azúcares: 100 g/l

## Presentación

Botella: Bordelesa Seducción blanca 50 cl.

Tapón: corcho natural 44x24 mm

Cápsula: 100% complejo

## Casja

Cartón, 6 botellas de 50 cl

(248x189x160 mm / 11,20 kg)

## Europalet

68 c./12 b. 80x120x140 cm / 762 kg



## Viticultura

Viñedos propios en la D.O. Empordà. Suelo franco-arcilloso sobre granito.

## Variedades

Lledoner negre (garnacha tinta) 80% | Lledoner roig (garnacha gris) 20%

## Elaboración

Maceración pelicular en frío durante 48 horas. El sangrado se deja fermentar con levaduras naturales hasta que quedan 90 gramos de azúcar por litro. Seguidamente se encabeza hasta 15% vol. para comenzar su crianza oxidativa en barricas de roble viejas durante dos años. Este vino es el que se utiliza para rellenar las barricas de la solera de Airam.

## Tipo de vino

Vino dulce natural.

## Nota de cata

De colores dorados y anaranjados, la garnacha de l'Empordà es un vino nostálgico, que te recuerda a las pasas y te transporta al interior de una pastelería. Dulce y ligero al paladar. Ideal para veladas al calor de la chimenea.

## En la mesa

Recomendamos servirlo alrededor de los 6-8 °C.

Para acompañar... Después de la comida, cuando nos entra un deseo irresistible de tomar algo dulce y las conversaciones están en su punto álgido, es el momento de abrir una botella de Garnacha de l'Empordà. Con quesos azules o de pasta dura, con la tarta de galletas y chocolate de las abuelas, con buñuelos, mazapán o frutos secos.