

GARNATXA DE L'EMPORDÀ

Reconeixements:

Grenaches du Monde: Medalla d'Or (Maig 2019) |
Grenaches du Monde: Medalla de Plata (Febrer 2016)

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 3,2 g/l
Acidesa volàtil: 0,26 g/l
pH: 3,58
SO₂ lliure: 26 mg/l
SO₂ total : 40 mg/l
Sucre: 100 g/l

Presentació

Ampolla: Bordelesa Seducción blanca 50 cl.
Tap: sucre natural 44x24 mm
Càpsula: 100% complexe

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 50 cl
(248x189x160 mm / 11,20 kg)

Europalet

68 c./12 b. 80x120x140 cm / 777 kg



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 80% | Lledoner roig (garnatxa grisa) 20%

Elaboració

Maceració pel·licular en fred de 48 hores. El sangrat es deixa fermentar amb llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Seguidament s'hi afegeix alcohol fins als 15% vol. per començar la criança oxidativa durant dos anys en barriques de roure velles. Aquest vi és el que es fa servir per omplir les barriques de la solera de l'Airam.

Tipus de vi

Vi dolç natural.

Nota de tast

De colors daurants i ataronjats, la garnatxa de l'Empordà és un vi nostàlgic, que et recorda a les panses i et transporta a l'interior d'una pastisseria. Tot i el gust de mel, resulta lleuger al paladar. Ideal per vetllades a la vora del foc.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant dels 6-8 °C.

Per acompanyar... Després de dinar, quan ens agafen unes ganes irresistibles de prendre alguna cosa dolça i les converses estan al seu punt àlgid, és el moment d'obrir una ampolla de Garnatxa de l'Empordà. Amb formatges blaus o de pasta dura, amb el pastís de galetes i xocolata de les àvies, amb brunyols, massapà o fruits secs.