

GARNATXA DE L'EMPORDÀ

Reconocimientos:

Grenaches du Monde: Medalla de Oro (Mayo, 2019) -
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
SO₂ libre: 26 mg/l
SO₂ 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.