

Garnatxa Dolça de Capçanes

Nota de cata

Color teja pálido, evolucionado debido a la larga crianza en barricas.

Estamos ante un vino muy expresivo y tradicional, con aromas de fruta sobremadurada, pasas, higos, suaves notas de almendra amarga, turrón...

En boca se presenta muy untuoso, aunque su grado alcohólico y la acidez presente hace que las diferentes sensaciones queden integradas.

Maridaje

Desde platos dulces como el pastel de chocolate amargo y naranja o el bizcocho de algarrobas con espuma de avellana, hasta frutos secos salados. Se recomienda servir frío, entre 8 y 10°C.

Variedades

Garnacha



Elaboración

Después de una maceración corta de 24h, se sangra parte del vino que posteriormente será fortificado con alcohol vínico hasta los 15% vol. (el vino no fermenta).

Una vez finalizada la crianza en barricas, es clarificado, filtrado y finalmente embotellado

Envejecimiento

24 meses en barricas de roble francés.

Envejecimiento posterior en tanque antes del embotellado.

Viñedos