



DOLÇ ADRIÀ

ORIGEN: PENEDES
VARIEDAD: SYRAH Y MERLOT
GRADO ALCOHÓLICO: 16,00%


ALBET i NOYA
PIONERS EN VINYES I VINS ECOLÒGICS

ELABORACIÓN:

Fermentado hasta el nivel adecuado de alcohol/azúcar cuando se añaden holandas de alambique. Maceración 183 días. No se clarificó ni estabilizó en frío.

Crianza de 2 años en barricas de roble francés y americano.

CATA:

NOTA DEL ENÓLOGO: Vino dulce elaborado con uva sobre-madurada de las variedades Syrah y Merlot procedentes de viñedos de cultivo ecológico. En la cata podemos apreciar aromas de frutas muy maduras como la manzana confitada con aguardiente. En boca se aprecian los taninos, importantes y muy aterciopelados que la dulzura hace golosos.

COLOR: Rojo grana.

AROMA: Intenso con notas de resina, balsámicas, frutos negros (sobretudo ciruela), pasas, bombones de licor y maderas bien integradas.

SABOR: Dulce, licoroso, potente, carnoso, rico en sensaciones de mermelada de uva, frutos negros muy maduros, cerezas, licor de ciruelas y notas de chocolate. Muy sabroso y persistente con taninos muy presentes pero suaves y con tacto de grano fino.

Certificado ecológico y vegano.