



GARNACHA

AMBRE

MAS LLUNES

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 100% GARNACHA ROJA

GRADO ALCOHÓLICO: 15,50%

ELABORACIÓN:

Elaboración tradicional con maceración pre-fermentativa del mosto con las pieles del racimo; inicio espontáneo de la fermentación con las levaduras autóctonas y parada con el añadido de alcohol.

Crianza de 3 años en barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Color ámbar.

AROMA: Intensos a avellana, frutos secos, caramelo tostado, pastelería y miel.

SABOR: Potente, sabroso, dulce y equilibrado.