

SINGULAR GARNATXA ROJA

MAS LLUNES

ORIGEN: EMPORDÀ
VARIEDAD: 100% GARNACHA ROJA
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia para conseguir un grado de madurez óptimo y homogéneo.

El mosto maceró con las pieles de la uva durante tres horas a 10° de temperatura ya continuación una parte se escurrió por gravedad. El 70% se puso a fermentar en una barrica de roble francés de tostado ligero, donde permaneció en contacto con sus lías durante 5 meses. Previo a su embotellado se filtró y estabilizó a -3° de temperatura.

CATA:

COLOR: Color rosado pálido.

AROMA: Aromas dulces a fruta muy madura, membrillo, anisados, hinojo, seguidos de aromas frescos en cítricos con ligeras notas de menta.

SABOR: En boca es un vino muy equilibrado en dulzura y acidez, ancho, goloso, goloso y a la vez fresco. Muy persistente.

