

Cypsela

ORIGEN: EMPORDÀ
VARIEDAD: 100% Garnacha Roja
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

MAS LLUNES

ELABORACIÓN:

Vino inspirado en la mítica ciudad ibérica de Cypsela que segunda la leyenda desapareció bajo las aguas del Mediterráneo.

La uva fue cuidadosamente seleccionada manualmente en el momento de la vendimia. Una vez separada la rapa, el mosto maceró en contacto con sus pieles durante 4 horas; a continuación, el mosto escurrido por gravedad se separó del resto y se condujo a los depósitos de fermentación. Las fermentaciones se prolongaron 20 días, a una temperatura controlada de entre 17-20°C. Previo a su embotellado se filtró y estabilizó a -3° de temperatura.

CATA:

COLOR: Rosado pálido.

AROMA: En aromas destacan notas florales de jazmín, azahar y gardenia y notas cítricas.

SABOR: En boca es un vino fresco, amplio y persistente.
Certificado ecológico.

