

GARNATXA ROBI D'EMPORDÀ



- Collita: **2009**
- Varietat: **Garnatxa Negra**
- Graduació: **16,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **4,5 g/l**
- Sucre residuals: **110 g/l**
- Producció: **10.000 ampolles de 50cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

Prèvia la fermentació i premsat del raïm, es realitza una maceració pel·licular a baixa temperatura durant unes hores per poder extreure els aromes primaris de fruita fresca. Al inici de la fermentació se li afegeix una lleugera proporció d'alcohol (més o menys un 10%) i transcorregut el temps convenient es premsa. Repòs en dipòsit durant 1 any i seguidament en botes de roure francès, fins que adquireix la seva complexitat.

Nota de tast:

Color vermell fosc. En nas, aroma intens a fruita madura i caramel amb lleus tocs a torrat. Paladar dolç, complex, llarg i persistent, on juguen un paper singular l'equilibri dolç / taní, donant pas a nous gustos i aromes a mida que s'assaboreix i millorant al llarg del seu envelliment. Ideal com aperitiu, per acompanyar postres, galetes, els nostres mítics carquinyolis i per que no una bona xocolata negra. El toc final com a digestiu.