



Celler  
Bàrbara Forés



**Nombre:** DOLÇ BARBARA FORES

**Origen:** TERRA ALTA

**Variedad:** 100% GARNACHA BLANCA

**Grado Alcohólico:** 15,5%

### **Elaboración:**

Uvas sobre-maduradas en la misma cepa de la finca de la Coma d'En Pou, de las que se eligen los racimos más pequeños, sueltos y con mayor capacidad de maduración.

Por las características de la añada no fue necesario extender los racimos con la finalidad de acelerar su deshidratación y se realizó directamente una maceración en frío de 3 días y se procedió acto seguido a su prensado. Fermentación del mosto en la barrica y posterior crianza en la misma durante 16 meses.

### **Notas de Cata:**

**Color:** ámbar, reflejos cobrizos, limpio, brillante, glicérico.

**Aroma:** En nariz es denso, concentrado, olivas, melocotón, fruta macerada en licor, crema catalana tostada, caña de azúcar...

**Sabor:** En boca es frutal, licoroso, azúcar morena, cremoso, untuoso, orejones de melocotón, postgusto largo, tostados, fruta blanca muy madura, caña de azúcar...

**Temperatura de Servicio:** 17C