Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

GARNACHA SOLERA

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 neutro del vino.

Crianza de 10 años en barricas de roble francés.

CATA:

COLOR: Color ámbar oscuro.
AROMA: Intensos y complejos de orejones de albaricoque, vainilla, manzana al horno y miel, con notas ligeras de enranciamiento.
SABOR: Dulce y muy fresco a la vez, con sabores de frutos secos, frutas escarchadas, naranja amarga y especias. El retro-gusto es complejo y elegante.