



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% GARNACHA BLANCA
tipo VINO DULCE	crianza 3 MESES

EQUINOX GARNACHA BLANCA

ELABORACIÓN

La uva es sobremadurada en la viña, tras haber sido despalillada y estrujada suavemente, se inicia la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable en contacto con las pieles. Cuando llega a los 150 g / l de azúcares aproximadamente, esta es detenida con la adición de alcohol vínico y la mezcla es macerada con las pieles durante un mes a baja temperatura. De este modo se extrae un potente perfil afrutado que se complementa con su permanencia en bodega de roble francés durante 3 meses.

NOTA DE CATA

COLOR Amarillo ámbar, oro viejo, brillante y nítido
AROMA Nariz expresiva, intensa y compleja. Notas de frutos secos, higos secos, pan de higo, membrillo, naranja confitada, notas almendradas y toques florales.
GUSTO Untuoso, de largo recorrido, notas dulces y recuerdos al higo y frutas confitadas. Final con presencia de los tostados de la madera. Postgusto largo y perfumado.

MARIDAJE

Acompaña patés, crema catalana, postres con frutos secos, quesos frescos y semicurados, bombones, trufas y flanes.

graduación 15% VOL	temperatura de servicio DE 10 A 12 °C
botellas por caja 6	cajas por palet -

Notas