



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats 100% GARNATXA BLANCA
tipus VI DOLÇ	criança 3 MESOS

EQUINOX GARNATXA BLANCA

ELABORACIÓ

El raïm és sobremadurat a la vinya, un cop desrapat i trepitjat suaument s'inicia la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable en contacte amb les pells. Quan arriba als 150g/l de sucres aproximadament, aquesta es para amb l'adició d'alcohol vínic i resta macerant amb les pells durant un mes a baixa temperatura. D'aquesta manera s'extreu un potent perfil afruitat que es complementa amb la seva estada en bóta durant 3 mesos.

NOTA DE CATA

COLOR Groc ambre, or vell, brillant i nítid.

AROMA Nas expressiu, intens i complex. Notes de fruits secs, figues seques, pa de figa, codony, taronja confitada, notes ametllades i tocs florals.

GUST Untuós, de llarg recorregut, notes dolces i records d'almívar, figues seques, mel. Més tard surt l'amarg de la pell de taronja i fruits secs. Final amb presència de torrats de la fusta. Post-gust llarg i perfumat.

MARIDATGE

Acompanya patés, crema catalana, postres amb fruits secs, formatges frescos i semi-curats, bombons, trufes i flams.

graduació 15% VOL	temperatura de servei DE 10 A 12 °C
ampolles per caixa 6	caixes per palet -

Notes