



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

EQUINOX GARNACHA NEGRA

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 Ciruela madura, casi opaca.

AROMA Nariz expresiva, intensa y fina. Notas de fruta negra compotada, ciruela seca, paté de aceituna negra, chocolate negro, cacao, café y tostados.

GUSTO Untuoso, de largo recorrido, notas dulces y recuerdos de mermelada de fruta negra, ciruela seca y chocolate. Más tarde sale el amargo de la piel de naranja y frutos secos. Final con presencia de tostados de la madera. Postgusto largo y perfumado.

MARIDAJE

Acompaña quesos semicurados y curados, pastas que no sean muy dulces y frutos secos.

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

Notas