



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Garnatxa negra
Syrah



14% Vol.



Vi ecològic certificat / Vegà

ELABORACIÓ

Verema manual amb taula de selecció del raïm a l'entrada del celler. Desrapat i premsat ràpid i molt suau per treballar amb el most flor amb la mínima extracció de color de les pells. Fermentació en fred en inox per obtenir la màxima aportació d'aromes. Repòs amb les seves lies fines durant 2 mesos per acabar amb una bona estructura en boca.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Salmó amb reflexes daurats brillants.



Aromes: Elegants i delicades notes de fruita vermella silvestre amb un fons de flor vermella i tocs de herbes mediterrànies.



Gust: Té una entrada molt golosa i amable, amb un pas en boca refrescant i persistent alhora, ell final de boca és net i amb ganes de repetir.

MARIDATGE

Plats de marisc, peix, arrossos, fideuà, salses cremoses, formatges de pasta tova i alta cuina italiana.