

TORRE
de
Cap
many

GARNATXA D'EMPORDÀ



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 15,5%

Acidesa total (àc. tartàric): 6,48g/l / l.

Sucre residual: 0,39 g/l / l.

Temp.
servei
12-14°



VARIETATS I ELABORACIÓ

Vi dolç natural elaborat íntegrament amb Garnatxa blanca i criat en bótes de roure pel sistema tradicional de velles soleres.

NOTA DE TAST

Elaboració i cria singulars li donen un delicat aroma melós i de fruites confitades amb un tacte a la boca suau i seductor. Excepcional vi de postres o d'aperitiu.

pere
GUARDIOLA
celler