

G DE GERISENA 2014



- Collita: **2014**
- Varietat: **Macabeu, Garnatxa Blanca i Moscat**
- Categoria: **Reserva-Brut nature**
- Graduació: **11% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,4 g/l**
- Sucres residuals: **0,4 g/l**
- Producció: **3.000 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques per elaborar un vi base.

Previ la fermentació del most, es realitza la maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores per poder extreure els aromes primaris de fruita blanca.

Posteriorment, es vinifica a temperatura controlada i es realitza el battonage durant 3 mesos amb les lies fines previ la realització del tiratge.

Nota de tast:

Color groc pàl·lid amb reflexes verdosos, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites blanques, aranja i cítrics amb un final de brioix/mantecós degut a la seva criança en ampolla. En boca és fresc, complex i molt equilibrat. La bombolla és petita i persistent però molt subtil i integrada. Ideal per maridar amb marisc, peixos i carns blanques.

El convidat perfecte per commemorar totes les vetllades i celebracions amb goig i alegria.