



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Empordà

VARIEDADES:
Garnacha Negra y Cariñena

ANÁLISIS:
Grado alcohólico 14%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2024

La Treta

Vinificación

Las viñas seleccionadas se vendimian cuando los sabores, los azúcares y los taninos están en su momento óptimo. Después de un suave estrujado, eliminamos las pepitas. Las uvas fermentan a temperatura controlada con levaduras seleccionadas y el vino permanece con los hollejos durante bastante tiempo para ampliar la profundidad y aportar mayor textura al vino. Después del prensado, se completa la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, dejamos el vino hasta que está listo para ser embotellado.

Viticultura

El Empordà ofrece una inmensa diversidad de viñedos. Desde las montañas y sus suelos pobres y pedregosos, bajas temperaturas y viticultura tradicional a las zonas más bajas, con suelos más ricos, viticultura más moderna y tradicional, con aromas intensos. Esta región ofrece una amplia diversidad y opciones para elaborar grandes vinos, y tanto la Garnacha como Cariñena proceden de ambas zonas, para ofrecer un amplio abanico de matices.

durante dos-tres años en botella conservada en condiciones adecuadas.

Características sensoriales

Intenso y profundo color rubí, con matices morados. En nariz y en boca asoman aromas frutales entremezclados con aromas torrefacto. En boca es goloso, afrutado, equilibrado y persistente.

Maridaje

Parrilladas de carne, carnes en salsas suaves, fricandó, quesos curados, arroz de montaña, zarzuelas, legumbres, potajes.

Periodo de consumo

Envejecerá perfectamente