



# BRUNA DOLÇOR

## VINO DULCE NATURAL



### LOCALIZACIÓN

*País:* España

*Denominación de origen:* Terra Alta

*Centro de elaboración:* Batea



### VARIEDADES

Garnacha negra 100%



### VINIFICACIÓN

Fermentación parcial de uva de vendimia tardía



### CRIANZA

Entre 8 meses en pequeñas botas de roble

### FICHA DE CATA



### DESCRIPCIÓN

Uva de vendimia tardía: se vendimia a finales de octubre, cuando la concentración de azúcares es elevada. Se deja fermentar parcialmente de manera lenta. Después se prensa y tiene un posterior envejecimiento en pequeñas botas de roble.



### CATA

Color violeta-rubí intenso y brillante. En nariz, resalta el aroma de compota de moras, toques de ciruela secada e higos. También salen aromas especiales como el clavo y notas balsámicas. En boca, el tacto es aterciopelado y muy voluminoso, con un sorprendente equilibrio entre acidez y dulzura.