



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. Despues 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.