

CELLER

LABOTERA



# BRUNA DOLÇOR

## VI DOLÇ NATURAL

---

---



### LOCALITZACIÓ

*País:* Espanya  
*Denominació d'origen:* Terra Alta  
*Centre d'elaboració:* Batea

---



### VARIETATS

Garnatxa blanca 100%

---



### VINIFICACIÓ

Fermentació parcial de raïm de verema tardana

---



### CRIANÇA

Entre 8 mesos en petites botes de roure

---

### FITXA DE TAST



### DESCRIPCIÓ

Raïm de verema tardana: es verema a finals d'octubre, quan la concentració de sucres és elevada. Es deixa fermentar parcialment de manera lenta. Després es premsa i té un posterior envelliment en petites botes de roure.



### TAST

Color violeta-robí intens i brillant. En nas, ressalta l'aroma de compota de mores, tocs de pruna assecada i figues. També surten aromes especials com el clau i notes balsàmiques. En boca, el tacte és vellutat i molt voluminós, amb un sorprenent equilibri entre acidesa i dolçor.

---

