

CELLER

LABOTERA



BRUNA DOLÇOR

VI DOLÇ NATURAL



LOCALITZACIÓ

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



VARIETATS

Garnatxa negra 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.

