

PERAFITA

GARNACHA

VINO DULCE NATURAL

COUPAGE

Vino tinto dulce natural elaborado con *Garnacha Negra*

VINIFICACIÓN

La uva sobremadurada se vendimia a mano y en cajas de 10Kg. Maceración en frío antes de la fermentación. La vinificación se elabora en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA

Vino de color de cereza intenso, limpio y brillante. Aroma de frutos secos con carácter y complejidad. Es un vino dulce untuoso, denso y equilibrado con aromas de sobremaduración.

Se puede servir en aperitivos, antes de las comidas.

Se puede maridar con chocolate, dulces, pasteles...

