

FICHA TECNICA GARNACHA DULCE DE CAMILO CASTILLA

Elaboración:

Este vino se vendimia con una ligera sobre-maduración de forma que obtengamos la mayor concentración de antocianos y aromas además de un gran contenido en azúcar que nos permita elaborar un vino naturalmente dulce, con 13,5º de alcohol y 80 grs de azúcar naturales de la propia uva. El vino macera en frío durante unos pocos días, luego inicia la fermentación durante la cual se controla la temperatura y finalmente, a mitad de fermentación, cuando el equilibrio entre azúcares y alcohol es perfecto, se detiene dicha fermentación.

Obtenemos un vino con un vivo color rojo púrpura con ribetes violáceos, aromas muy frutales a fruta roja incluso golosina. En boca, tiene un muy bien equilibrio entre grado alcohólico, azúcares y acidez. Es muy suave y por vía retronasal nos vuelve los aromas frutales y a gominola.