



EMPORDÀLIA SINOLS GARNATXA

**wijn**

dessertwijn

jaar

-

druivensoort

Garnacha Gris

alcoholpercentage

15 %

D.O.

Catalunya

kleur

goudgeel

WIJNHUIS

Het verhaal van Empordàlia begint in 1947 met de oprichting van de coöperatie in Vilajuïga. Hierna volgde nog 2 coöperaties in Pau en Roses in 1961. De drie coöperaties werden opgericht met dezelfde visie: samenwerken om goede kwaliteit producten op de markt te brengen die het karakter van de regio tonen. In 2015 werd besloten onder dezelfde naam te verenigen: Empordàlia. Empordà is een kleine regio in het uiterste noordelijke puntje van Catalunya. Aan de noordkant beschermd door de Pyreneeën. Aan de oostkant wordt het begrensd door de uitlopers van het Verdera gebergte en de baai van Roses. Richting het zuiden kom je karakteristieke Midderraanse vlakke tegen en naar het westen toe stuit je op de uitlopers van de Pyreneeën genaamd Garrotxa (vulkanlandschap.) In elke richting bevindt zich een nationaal park wat van het wijnhuis een aanpak verlangt met uiterst respect voor deze bijzondere omgeving.

VINIFICATIE

Een natuurlijk zoete gemaakt van overrijpe druiven van 50 jaar oude druivenranken. Na fermentatie vindt rijping plaats in Soleras. Bijzonder is dat voor deze wijn de Grenache Gris soort wordt gebruikt. Een lichtroze mutatie van de Grenache Noir.

PROFIEL

In de neus aroma's van geconserveerd, over geroosterd fruit zoals appel. In de mond kom je meteen deze aroma's tegen, rijpe gele appel, jammig overgoten met karamel. De afdrank is rijk en intens.

CULINAIR

Desserts met gedroogd fruit, beignet en appeltaart. Ook heerlijk naast een kaasplankje en dan vooral bij (verse) roomkazen.