

BODEGA J. CHIAPPELLA

garnacha



En el Río de la Plata al vino Garnacha se lo ha utilizado desde las épocas de la conquista hasta nuestros días para un sin fin de preparaciones gastronómicas, entre ellas viene el caso del anecdótico "candeal" realizado con huevos azúcar y vino garnacha para levantar las defensas de las personas ancianas y de los niños durante el período de invierno, además de la preparación de tortas , el sambayón y un sin fin de preparaciones es elaborado a partir de vino de frescas uvas Moscatel de Hamburgo, exquisitas pasas de higo y uva, alcohol vínico y maceración, caramelo, el tiempo y sol hacen un hermoso conjunto para obtener este vino garnacha artesanal.

COMPOSICIÓN: 100 % Moscatel de Hamburgo

COSECHA: Recolección manual, marzo de 2009, en madurez óptima.

VIÑEDOS: De nuestros propios viñedos, producidos por Jesús y Martín Chiappella.

DATOS TÉCNICOS: Alcohol: 16 %
Acidez: 3,3
PH: 3,6
Acidez Volátil: 0,61 g/l
Azúcar Residual: 98 g/l
Producción: limitada de 1000 botellas al año

WINEMAKER: Laura y Karina Chiappella.

DEGUSTACIÓN: Suave envejecimiento, vainilla, pasas de higo y ajerezado son las notas predominantes en su aroma, en boca se presenta armonioso con respecto de su contenido de azúcar que no empalaga.

SERVICIO: para beber debe servirse fría a 5 °C

MARIDAJE: No solo lo podrá utilizar para la repostería, confitería , elaboración de trufas o sambayon. También es excelente como aperitivo o vino de postre para acompañar las masitas incorporar a los helados, utilizarlo con creatividad y buen gusto. Recomendamos en aperitivo con unas piedras de hielo y cáscara de limón, quedando una bebida muy original.



BOTELLA 500 ML.
Licor Española Verde



CÓDIGO EAN
7730992250178



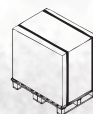
CIERRE
Tapón Sintético

EMBALAJE (CARTÓN)



CAJA DE 6 BOTELLAS
Largo 250 mm.
Ancho 170 mm.
Alto 350 mm.
Peso Total 6,75 kg.

EUROPALET



Largo 1200 mm.
Ancho 800 mm.
Alto 1550 mm.
Cajas x Palet 120
Peso Total 970 Kg.

BODEGA
J. CHIAPPELLA