

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2014

## Crianza.

20 meses en barricas bordelesas, 50% de roble francés Allier y 50% en roble americano tipo fino. El resto en botella.

## Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnacha negra (26%), Cabernet Sauvignon (24%), Merlot (21%), Syrah (16%), Samsó (9%), Monastrell (3%), Cabernet Franc (1%).

## Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



“ Un vino creado en 1969 como pequeño homenaje a una gran unión. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color rojo cereza.

Aroma con recuerdos de frutas rojas y especias, notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es redondo, fresco, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucha capacidad de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 14,30% vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,84 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

**Selección Especial  
Balduino y Fabiola**

