

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2014

Criança

20 mesos en bótes bordeleses, 50 % de roure francès Allier i 50% en roure americà tipus fi. La resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 25°C.



“ Un vi creat al 1969 com a petit homenatge a una gran unió. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera.

Aroma amb records de fruites vermelles i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte. En boca és rodó, fresc, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,30% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,84 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.

**Selecció Especial
Balduino i Fabiola**

