

Denominación de origen

Empordà

Añada

2014

Crianza

12 meses en barricas bordelesas, 70% de roble americano y 30% roble francés de segundo vino.

Tipo de botella

Bordelesa *Esevi*, verde A.V., 75 cl.

Variedad de la uva

Samsó (60%), Garnatxa (18%), Merlot (12%), Cabernet Sauvignon (8%), Syrah (2%).

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



3 Fincas

“ Para elaborar el 3 fincas hemos aprovechado la heterogeneidad de nuestras viñas ampurdanesas, pues cada una de ellas aporta algo diferente al vino. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta roja y negra, junto con un toque floral y finas notas de crianza. En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, con marca personalidad y largo en boca.

Análisis

Graduación: 13,60% Vol.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 100 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,76 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,60 g/l.