

Denominación de origen
Empordà

Añada
2014

Crianza

18 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier. Resto en botella.

Tipo de botella

Bordelesa Esevi, de color *negro*, 75 cl, 150 cl (Magnum) y 300 cl (Jeroboam).

Variedad de la uva

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

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 25°C.



5 Finques
Reserva

“Un vino complejo que expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades del Empordà”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza. El aroma presenta recuerdos de frutas rojas, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto. En boca es fresco, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados. Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

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.