

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2016

## 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

Cabernet Sauvignon (32%), Garnatxa Negra (26%), Merlot (21%), Syrah (11%), Samsó (7%), Monastrell (2%), Cabernet Franc (1%).

## Elaboración

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



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color rojo cereza intenso. 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: 14,0% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 19 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.  
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,78 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

## 5 Finques Reserva