

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza

14 meses en bodega bordelesa de roble francés
Tronçais de segundo vino, resto en botella.

Tipo de botella

Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha negra (100%).

Elaboración

Vinificación en tinto, realizando cada día dos
remontados manuales. Maceración de 20 días a una
temperatura controlada de 24°C.

Producción limitada

4.441 botellas.



“ Si existe una variedad típica del Empordà, es la Garnacha. Plantada en Garbet, da un vino expresivo, extremadamente mediterráneo. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rubí de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca de la que procede: hierbas mediterráneas, frutos rojos y un fondo balsámico. En boca es fresco, intenso y sobre todo muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos maduros, envolventes y con sensación sedosa. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,50% vol.
SO2 libre: 19 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,57 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Aires de Garbet