

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

Dotze mesos en bótes bordaleses noves de 300 litres de roure francès Allier. Resta en ampolla.

Varietats

Syrah
Gamatxa negra

Elaboració

Seleccionat manualment el raïm a la taula de selecció elaboració en negre, realitzant dos remuntats diaris.

Maceració llarga a temperatura controlada a 24° C.



“ **Edició especial, elaborada para revitalizar la tradición vitivinícola** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg.

Nota de tast

Color cirera de capa alta i rivet violàci.
És un vi amb un gran ventall aromàtic (herbes aromàtiques, fruites vermelles i uns fons balsàmics que recorden la finca mediterrània de la qual procedeixen. En boca és molt fresc, envoltant i equilibrat. Presenta un clar estil mediterrani, amb tanins madurs, envolvents i amb una sensació sedosa. És un vi elegant, amb un llarg post gust i presenta un gran potencial d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,00 %
Conté sulfits

Centenari
1923 - 2023