

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza

20 meses en barricas bordalesas de roble francés Allier de segundo vino, resto con botella.

Tipo de botella

Bordelesa *Ancienne* , 75 cl.

Variedad de la uva

Syrah (34%), Cabernet Sauvignon (22%), Cabernet Franc (21%), Merlot (16%), Garnatxa Negre (6%), Samsó (1%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 24° C.



Collection

“ Una colección de variedades típicas del Empordà que transmiten equilibrio y personalidad. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color Rojo cereza.

El aroma nos recuerda las frutas maduras, especias, notas balsámicas y con un fondo torrefacto.

En boca es amplio, estructurado y equilibrado.

Tiene unos taninos presentes pero muy redondos. La acidez le aporta mucha frescura.

Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

Análisis

Graduación: 14,20 % vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,82 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,30g/l.

