

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

22 mesos en bótes bordaleses noves de roure francès Allier, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

Monastrell (58%), Syrah (42%).

Elaboració

Raïm seleccionat i recollit a mà. Elaboració en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 25°C.



“ Sota la serra de l’Albera, la pissarra negra reforça el caràcter fresc, balsàmic i afable d’aquest vi. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera intens amb menisc violaci.

Aroma recorda les fruites vermelles, negres, les notes balsàmiques

En boca és intens, elegant, equilibrat, rodó i expressiu.

És un vi que expressa marcadament la seva personalitat varietal i la del terroir d'on prové.

Anàlisi

Graduació: 14,40% vol

Acidesa total: 3,50 g/l (a.s).

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Sucres residuals: 0,10 g/l.

Acidesa volàtil: 0,79 g/l (a.ac.).

Finca Espolla