

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2015

## Crianza

24 meses en bodega nueva bordelesa de roble francés Tronçais, resto en botella.

## Tipo de botella

Bordelesa Alionor de 75 cl. y Magnum.

## Variedad de la uva

Syrah (100%).

## Elaboración

Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 23 días a una temperatura controlada de 24°C.



**Finca Garbet**

“ Ninguno de nuestros vinos refleja un paisaje determinado tan claramente como el Finca Garbet. La extraordinaria belleza de esta viña nos ha inspirado para hacer un vino único. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color cereza intenso.

Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales.

En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos.

Tiene un largo postgusto y un gran potencial de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 14,50% vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 40 mg/l.

Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,77 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.