

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

18 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès
Allier, restant en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl. I Magnums.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (65%), Garnatxa Negra (35%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga, fermentació a
temperatura controlada a 25°C.



Gran Claustro

“ **Amb aquest vi vàrem començar a demostrar el potencial de l'Empordà. Eren els anys noranta. De sobte, la nostra zona rebia atenció i les expectatives en relació a cada anyada anaven creixent.** ”

Delfi Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rubí de capa alta. Aroma a fruites vermelles en perfecta harmonia amb les fines notes de criança i un fons especiat.

En boca és gras, fresc, envolupant, amb uns tanins madurs que el fan sedós.

És un vi molt elegant, equilibrat, llarg, amb personalitat i una molt bona capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,20% vol.

SO₂ lliure: 15 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,67 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.