

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Criança

Tres mesos en bótes bordeleses de roure francès Allier i Americà.

Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

Varietat del raïm

Samsó (55%), Cabernet Sauvignon (45%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera intens amb reflexes violacis. Aroma de fruits vermells i negres alhora, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta. En boca és rodó, fresc, equilibrat i molt llarg. És un vi intens, que marca la personalitat de la Carinyena amb uns tanins molt rodons i amb un postgust molt envolvent.

Anàlisi

Graduació: 14,10% vol.
SO2 lliure: 19 mg/l.
SO2 total: 70 mg/l.
Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,62 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 1,20 g/l.