

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Tres meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y Americano.

Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva

Cabernet Sauvignon (73%), Samsó (27%),

Elaboración

Vinificación en negro, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de Cata

Color cereza intenso.

Aroma de frutos rojos y negros a la vez, redondeado con una discreta combinación de finas notas de crianza en bodega.

En boca es redondo, fresco, equilibrado y muy largo.

Es un vino intenso, que marca la personalidad de la Cariñena con unos taninos muy redondos y con un postgusto muy envolvente.

Análisis

Graduación: 13,80% vol.

SO₂ libre: 17 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,54 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

