

## Denominación de Origen

Empordà

## Añada

2022

## Crianza

Vino joven.

## Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

## Certificado Vegano

European Vegetarian Union

## Variedad de uva

Samsó (50%), Garnatxa negra (30%),  
Cabernet Sauvignon (20%).

## 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 con tonalidades violáceas.

Aroma que recuerda a los frutos rojos y negros a la vez.

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

Es un vino intenso, que marca la personalidad de los vinos del Empordà.

Tiene unos taninos muy redondos y con un post gusto muy envolvente.

## Análisis

Graduación: 13 % vol.

SO<sub>2</sub> libre: 18 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,46 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

**Inspirador**

