

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

Quatre mesos en bótes bordeleses de roure francès Allier i americà de segon vi.

Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo. 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (100%).

Elaboració

Maceració mitjana, fermentació a temperatura controlada de 24°C.



“ **Amb un vi només de Garnatxa Negra pretenem mostrar la personalitat que aquesta varietat assoleix a l'Empordà.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera amb menisc violaci.

Olfactivament és un vi molt complex amb notes de fruits vermells, espècies i herbes mediterrànies.

Recorda clarament a la varietat de la qual prové, arrodonida amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta.

En boca és intens, fresc, sedós i amb uns tanins molt madurs.

És un vi equilibrat, sàpid, persistent i amb un final de boca envolupant i amable.

Anàlisi

Graduació: 14,50% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,58 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,48 g/l.

Només Garnatxa Negra