

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2022

Criança

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

Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo. 75 cl.

Certificat Vegà

European Vegetarian Union

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (100%).

Elaboració

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



Només Garnatxa Negra

“ **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 complexe que recorda les fruites vermells, espècies i herbes mediterrànies.

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

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

És un vi equilibrat, sàpid, persistent i amb molta personalitat.

Anàlisi

Graduació: 14 % vol.

SO₂ lliure: 15 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,35 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,40 g/l.

