

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Tipus d'ampolla

Bordelesa Esevi, verd A.V., 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa Negra (35%), Merlot (28%), Samsó (19%), Cabernet Sauvignon (12%), Syrah (6%).

Elaboració

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



3 Finques

“ Per elaborar el 3 finques hem aprofitat l'heterogeneïtat de les nostres vinyes empordaneses, doncs cada una d'elles aporta quelcom diferent al vi. ”

Eduard Díaz. Enòleg

Nota de tast

Color vermell rubí de capa mitja.
Predominen les aromes de fruites vermelles, conjuntades amb fines notes de criança.
En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs.
És un vi rodó, llarg en boca i amb marcada personalitat.

Anàlisi

Graduació: 14 % Vol.
SO₂ lliure: 25 mg/l.
SO₂ total: 85 mg/l.
Acidesa total: 3,20 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,65 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,35 g/l.