

Denominación de origen

Empordà

Añada

2019

Tipo de botella

Bordelesa Eсевí, verde A.V. 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (21%), Samsó (14%), Ull de Llebre (9%), Garnatxa Negra (8%), Monastrell (3%).

Elaboración

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



3 Finques

“ Para elaborar el 3 fincas hemos aprovechado la heterogeneidad de nuestras viñas ampurdanesas, pues cada una de ellas aporta algo diferente al vino. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con marca personalidad.

Análisis

Graduación: 14,20 % Vol.

SO2 libre: 28 mg/l.

SO2 total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,45 g/l.

