

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2019

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

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

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 mitjana.

Predomina l'aroma de fruites vermelles i negres, amb fines notes torrefactes.

En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs.

És un vi rodó, llarg en boca i amb marcada personalitat.

Anàlisi

Graduació: 14,20 % Vol.

SO₂ lliure: 28 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,56 g/l (a.a.).

Sucre residuals: 0,45 g/l.