

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

16 mesos en bótes bordeleses, 50% de roure americà de tipus fi i 50% de roure francès Allier. La resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *ancienne 2* de 75 cl, 150 cl i màgnums.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra,
Merlot, Samsó, Syrah.

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 25°C.



“ Un vi complex que expressa els diferents microclimes, terrenys i varietats de l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera capa alta. L'aroma es fruitós, amb records de fruites negres, especialment, amb notes balsàmiques i amb un fons torrefacte. En boca és fresc, rodó, intens i equilibrat. Té uns tanins presents però molt sedosos. És un vi amb molta personalitat i un llarg i agradable postgust

Anàlisi

Graduació: 14,40% vol.
Conté sulfits.

5 Finques