

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

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 (32%), Garnatxa Negra (27%), Merlot (22%), Samsó (14%).

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 intens. Aroma amb records de fruites vermelles i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte.

En boca és fresc, rodó, intens i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats.

És un vi amb molta personalitat i un llarg postgust

Anàlisi

Graduació: 15,0% vol.

SO₂ lliure: 22 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,92 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.

5 Finques Reserva