

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2016

## Criança

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

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (32%), Garnacha negra (23%), Merlot (24%), Syrah (10%), Samsó (8%), Monastrell (3%).

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 24°C.



“ Un vi creat al 1969 com a petit homenatge a una gran unió. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color vermell cirera.

Aroma amb records de fruites vermelles i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte. En boca és rodó, fresc, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta capacitat d'envelliment.

## Anàlisi

Graduació: 14,0% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 16 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

**Selecció Especial  
Balduino i Fabiola**

