

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2017

## Criança

Sis mesos en bótes bordeleses de roure francès  
Allier i americà de segon vi.

## Tipus d'ampolla

Borgonyesa color Musgo. 75 cl.

## Varietat del raïm

Garnatxa Negra (100%).

## Elaboració

Maceració mitjana, fermentació a  
temperatura controlada de 24°C.



“ **Amb un vi només de Garnatxa Negra pretenem mostrar la personalitat que aquesta varietat assoleix a l'Empordà.** ”

*Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.*

## Nota de tast

Color cirera amb menisc violaci.

Olfactivament és un vi molt complex amb notes de fruits vermells, espècies i herbes mediterrànies.

Recorda clarament a la varietat de la qual prové, arrodonida amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta.

En boca és intens, fresc, sedós i amb uns tanins molt madurs.

És un vi equilibrat, sàpid, persistent i amb un final de boca envoltant i amable.

## Anàlisi

Graduació: 14,90% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l.

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

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,42 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0,40 g/l.

# Només Garnatxa Negra