

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2015

## Crianza

12 meses en barricas bordelesas, 70% de roble americano y 30% roble francés de segundo vino.

## Tipo de botella

Bordelesa *Esevi*, verde A.V., 75 cl.

## Variedad de la uva

Samsó (30%), Garnatxa (27%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (18%), Syrah (5%).

## Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 25°C.



## 3 Finques

“ Para elaborar el 3 fincas hemos aprovechado la heterogeneidad de nuestras viñas ampurdanesas, pues cada una de ellas aporta algo diferente al vino. ”

*Eduard Díaz. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con marca personalidad.

## Análisis

Graduación: 14,50% Vol.

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 90 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,45 g/l.

