

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2015

Criança

12 mesos en bóta bordelesa, 70% de roure americà i 30% de roure francès de segon vi.

Tipus d'ampolla

Bordelesa Esevi, verd A.V., 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

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



3 Finques

“ **Per elaborar el 3 finques hem aprofitat l'heterogeneïtat de les nostres vinyes empordaneses, doncs cada una d'elles aporta quelcom diferent al vi.** ”

Eduard Díaz. Enòleg

Nota de tast

Color vermell cirera intens.
Predominen les aromes de fruita madura, conjuntades amb fines notes de criança.
En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs.
És un vi rodó, llarg en boca i amb marcada personalitat.

Anàlisi

Graduació: 14,50% Vol.
SO₂ lliure: 21 mg/l.
SO₂ total: 90 mg/l.
Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,62 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,45 g/l.