

Denominación de origen

Empordà

Añada

2015

Crianza.

18 meses en barricas nuevas bordalesas de roble francés Allier, resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Monastrell (49%), Syrah (38%), Garnatxa Negre (13%).

Elaboración

Uva seleccionada y recogida a mano. Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



Finca Espolla

“ **Bajo la sierra de la Albera, la pizarra negra refuerza el carácter fresco, balsámico y afable de este vino.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo rubí de capa alta con menisco violáceo. El aroma recuerda los frutos rojos y las notas balsámicas. En boca es intenso, elegante, equilibrado, redondo y expresivo.

Es un vino que expresa marcadamente su personalidad varietal y la del terroir de donde proviene.

Análisis

Graduación: 15,0% vol

SO2 libre: 21 mg/l.

SO2 total: 40 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,72 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,14 g/l.