

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2022

Criança

Vi jove.

Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

Certificat Vegà

European Vegetarian Union

Varietat del raïm

Samsó (50%), Gamatxa negra (30%), Cabernet Sauvignon (20%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ L'Empordà sempre ha estat font d'inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera intens amb tonalitats violàcies.
Aroma que recorda a les fruites vermells i negres a la vegada.
En boca és rodó, fresc, equilibrat i molt llarg.
És un vi intens, que marca la personalitat i l'estil dels vins de l'Empordà.
Té uns tanins molt rodons i amb un postgust molt envolvent.

Anàlisi

Graduació: 13 % vol.
SO2 lliure: 18 mg/l.
SO2 total: 60 mg/l.
Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,46 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,20 g/l.

