

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

Cuatro meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y americano de segundo vino.

Tipo de botella

Borgoñesa color Musgo, 75 cl.

Variedad de uva

Garnatxa Negra (100%).

Elaboración

Elaboración en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



Només Garnatxa Negra

“ Con un vino sólo de Garnacha Tinta pretendemos mostrar la personalidad que esta variedad alcanza en el Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color cereza con menisco violáceo.

Olfativamente es un vino muy complejo con notas de frutos rojos, especias y hierbas mediterráneas.

Recuerda claramente a la variedad de la que procede, redondeada con una discreta combinación de finas notas de crianza en bodega.

En boca es intenso, fresco, sedoso y con unos taninos muy maduros. Es un vino equilibrado, sávido, persistente y con un final de boca envolvente y amable.

Análisis

Graduación: 14,50% vol.

SO₂ libre: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,58 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,48 g/l

