

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2020

## Crianza

Tres 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: 15,10% vol.  
SO<sub>2</sub> libre: 17 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.  
Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0,20 g/l

