

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (32%), Merlot (24%),
Garnatxa Negra (20%), Samsó (16%),
Syrah (6%), Monastrell (2%).

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 rubí de capa mitja.
Predominen les aromes de fruites vermelles,
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 % Vol.
SO₂ lliure: 22 mg/l.
SO₂ total: 95 mg/l.
Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,56 g/l (a.a.).
Sucre residuals: 0,75 g/l.

