

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Tipo de botella

Bordelesa *Esevi*, verde A.V. 75 cl.

Variedad de la uva

Garnatxa Negra (35%), Merlot (28%), Samsó (19%),
Cabernet Sauvignon (12%),
Syrah (6%).

Elaboración

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



3 Finques

“ Para elaborar el 3 fincas hemos aprovechado la heterogeneidad de nuestras viñas ampurdanesas, pues cada una de ellas aporta algo diferente al vino. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con marca personalidad.

Análisis

Graduación: 14 % Vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 85 mg/l.

Acidez total: 3,20 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,35 g/l.

