

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

16 meses en barricas bordelesas, 50% de roble americano de tipo fino y 50% de roble francés Allier. Resto en botella.

Tipo de botella

Bordelesa *ancienn*e 2 de 75 cl y magnums.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Merlot, Samsó, Syrah.

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración larga, fermentación a una temperatura controlada de 25°C.



5 Finques

“ Un vino complejo que expresa los diferentes microclimas, terrenos y variedades del Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza capa alta. El aroma es frutal con recuerdos de frutas negras, especiado, con notas balsámicas y con un fondo torrefacto. En boca es fresco, redondo, intenso y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy sedosos. Es un vino con mucha personalidad y un largo y agradable postgusto

Análisis

Graduación: 14,40% vol.
Contiene sulfitos.