

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2017

## 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 *ancienne 2* de 75 cl y magnums.

## Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (32%), Garnatxa Negra (27%), Merlot (22%), Samsó (14%).

## Elaboración

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



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

El aroma presenta recuerdos de frutas rojas, especias, con notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es fresco, intenso y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados.

Es un vino con mucha personalidad y un largo postgusto.

## Análisis

Graduación: 15,0% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 22 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,92 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.

## 5 Finques Reserva