

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza.

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

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (32%), Garnacha negra (27%), Merlot (22%), Samsó (14%), Syrah (3%), Monastrell (2%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.



“ Un vino creado en 1969 como pequeño homenaje a una gran unión. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo rubí intenso.
Aroma con recuerdos de frutas rojas, notas balsámicas y un fondo torrefacto.
En boca es redondo, fresco, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucha capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 15,0% vol.
SO2 libre: 19 mg/l.
SO2 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.

**Selección Especial
Balduino y Fabiola**

