

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza.

22 meses en barricas nuevas bordalesas de roble francés Allier, resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Monastrell (58%), Syrah (42%).

Elaboración

Uva seleccionada y recogida a mano. Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



Finca Espolla

“ **Bajo la sierra de la Albera, la pizarra negra refuerza el carácter fresco, balsámico y afable de este vino.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso con menisco violáceo.

El aroma recuerda los frutos rojos, negros y las notas balsámicas.

En boca es intenso, elegante, equilibrado, redondo y expresivo.

Es un vino que expresa marcadamente su personalidad varietal y la del terroir de donde proviene.

Análisis

Graduación: 14,40% vol

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

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Acidez volátil: 0,79 g/l (a.ac.).