

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza.

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

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl. y Magnums.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (70%), Garnatxa Negra (30%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



Gran Claustro

“ Con este vino empezamos a demostrar el potencial del Empordà. Eran los años noventa. De repente, nuestra zona recibía atención y las expectativas en relación a cada añada iban creciendo. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rubí de capa alta. Aroma de frutos rojos en perfecta armonía con las finas notas de crianza y un fondo especiado.

En boca es graso, fresco, envolvente, con unos taninos maduros que lo hacen sedoso.

Es un vino muy elegante, equilibrado, largo, con personalidad y una muy buena capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,50% vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,83 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,24 g/l.