



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

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Denominación de origen

Empordà

Añada

2014

Crianza.

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

Tipo de botella.

Bordalesa “Esevi”, 75 cl.

Variedad de la uva

Syrah (65%), Monastrell (35%).

Elaboración

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

Nota de cata

Color rojo rubí de capa alta con menisco violáceo. El aroma recuerda los frutos rojos 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: 14,60% vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,75 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,15 g/l.