



“ **Un vino de finca elegante y complejo que se ha convertido en uno de los referentes más significativos del panorama vinícola de nuestro país.** ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2014

## Crianza.

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

## Tipo de botella.

Bordalesa “Esevi”, 75 cl., 150 cl., 300 cl.

## Variedad de la uva

Merlot (65%), Garnatxa (19%), Syrah (16%).

## Elaboración

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

## Nota de cata

Color rojo cereza de capa alta.

Aroma potente, recuerda los frutos negros, con un fondo de notas especiadas y tostadas.

En boca es redondo, carnoso y estructurado. La acidez es muy fresca y los taninos son muy redondos, dando sensación de cremosidad. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto.

Es un vino con una marcada personalidad de la finca de la que proviene y tiene un gran potencial de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 14,90% vol.

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,65 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.