

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2013

## Crianza

24 meses en barrica nueva bordelesa de roble francés Tronçais, resto en botella.

## Tipo de botella

Bordalesa Alionor de 75 cl. y Magnum.

## Variedad de la uva

Syrah (100%).

## Elaboración

Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 22 días a una temperatura controlada de 24°C.



## Finca Garbet

“ Ninguno de nuestros vinos refleja un paisaje determinado tan claramente como el Finca Garbet. La extraordinaria belleza de esta viña nos ha inspirado para hacer un vino único. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color rubí de capa alta.

Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales.

En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos.

Tiene un largo postgusto y un gran potencial de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 14,20% vol.

SO2 libre: 16 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,60 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,15 g/l.