

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2016

## Crianza

Cuatro meses en barricas bordelesas de roble francés Allier y americano de segundo vino.

## Tipo de botella

Borgoñesa, A.V., 75 cl.

## Variedad de uva

Garnatxa Negra (100%).

## Elaboración

Elaboración en tinto, maceración media, fermentación controlada a 24°C.



# Només Garnatxa Negra

“ Con un vino sólo de Garnacha Tinta pretendemos mostrar la personalidad que esta variedad alcanza en el Empordà. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color cereza con menisco violáceo. Olfativamente es un vino muy complejo con notas de frutos rojos, especias y hierbas mediterráneas. Recuerda claramente a la variedad de la que procede, redondeada con una discreta combinación de finas notas de crianza en bodega.

En boca es intenso, fresco, sedoso y con unos taninos muy maduros. Es un vino equilibrado, sávido, persistente y con un final de boca envolvente y amable.

## Análisis

Graduación: 14,30% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 21 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,36 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,20 g/l

