

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2015

## Crianza

15 meses en bodega bordelesa de roble francés  
Tronçais de segundo vino, resto en botella.

## Tipo de botella

Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

## Variedad de la uva

Garnatxa (100%).

## Elaboración

Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 20 días a una temperatura controlada de 24°C.



“ Si existe una variedad típica del Empordà, es la Garnacha. Plantada en Garbet, da un vino expresivo, extremadamente mediterráneo. ”

*Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.*

## Nota de cata

Color rubí de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca de la que procede: hierbas mediterráneas, frutos rojos y un fondo balsámico. En boca es fresco, intenso y sobre todo muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos maduros, envolventes y con sensación sedosa. Tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

## Análisis

Graduación: 15,00% vol.  
SO2 libre: 18 mg/l.  
SO2 total: 70 mg/l.  
Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).  
Acidez volátil: 0,59 g/l (a.a.).  
Azúcares residuales: 0 g/l.

## Aires de Garbet