

Denominación de origen

Empordà

Añada

2014

Crianza.

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

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl. y Magnums.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (50%), Samsó (44%), Garnacha Negra (6%).

Elaboración

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



Gran Claustro

“ Con este vino empezamos a demostrar el potencial del Empordà. Eran los años noventa. De repente, nuestra zona recibía atención y las expectativas en relación a cada añada iban creciendo. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rubí de capa alta. Aroma de frutos rojos en perfecta armonía con las finas notas de crianza y un fondo especiado.

En boca es graso, fresco, envolvente, con unos taninos maduros que lo hacen sedoso.

Es un vino muy elegante, equilibrado, largo, con personalidad y una muy buena capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,50% vol.

SO2 libre: 16 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,80 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,82 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.