

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2014

## Criança

19 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès Allier, restant en ampolla.

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl. I Magnums.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 25°C.



## Gran Claustro

“ **Amb aquest vi vàrem començar a demostrar el potencial de l'Empordà. Eren els anys noranta. De sobte, la nostra zona rebia atenció i les expectatives en relació a cada anyada anaven creixent.** ”

Delfi Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color rubí de capa alta. Aroma a fruites vermelles en perfecta harmonia amb les fines notes de criança i un fons especiat.

En boca és gras, fresc, envolupant, amb uns tanins madurs que el fan sedós.

És un vi molt elegant, equilibrat, llarg, amb personalitat i una molt bona capacitat d'envelliment.

## Anàlisi

Graduació: 14,50% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 16 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 50 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.