

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2016

## Tipo de botella

Bordelesa *Esevi*, verde A.V.,  
75 cl.

## Variedad de la uva

Samsó (61%), Merlot (17%),  
Cabernet Sauvignon (14%), Garnatxa Negra (6%),  
Syrah (2%).

## Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media, fermentación  
controlada a 25°C.



## 3 Finques

“ Para elaborar el 3 fincas  
hemos aprovechado la  
heterogeneidad de nuestras  
viñas ampurdanesas, pues  
cada una de ellas aporta algo  
diferente al vino. ”

*Eduard Díaz. Enólogo.*

## Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con  
finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos  
maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con  
marca personalidad.

## Análisis

Graduación: 14 % Vol.

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 95 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,72 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,35 g/l.