

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2016

## Tipus d'ampolla

Bordelesa Eseví, verd A.V., 75 cl.

## Varietat del raïm

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

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana,  
fermentació controlada a 25°C.



## 3 Finques

“ Per elaborar el 3 finques hem aprofitat l'heterogeneïtat de les nostres vinyes empordaneses, doncs cada una d'elles aporta quelcom diferent al vi. ”

*Eduard Díaz. Enòleg*

## Nota de tast

Color vermell cirera intens.  
Predominen les aromes de fruita madura, conjuntades amb fines notes de criaça.  
En boca és amable, equilibrat i amb tanins madurs.  
És un vi rodó, llarg en boca i amb marcada personalitat.

## Anàlisi

Graduació: 14 % Vol.  
SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l.  
SO<sub>2</sub> total: 95 mg/l.  
Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,72 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 0,35 g/l.

