

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2015

## Criança

18 mesos en bótes bordeleses, 50% de roure americà de tipus fi i 50% de roure francès Allier. La resta en ampolla.

## Tipus d'ampolla

Bordelesa *Esevi*, de color negre, 75 cl, 150 cl (Magnum) i 300 cl (Jeroboam).

## Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (26%), Garnatxa Negra (25%), Syrah (23%), Merlot (17%), Samsó (7%), Monastrell (1%), Cabernet Franc (1%).

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 24°C.



“ Un vi complex que expressa els diferents microclimes, terrenys i varietats de l'Empordà. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color vermell rubí intens. Aroma amb records de fruites vermelles i espècies, notes balsàmiques i un fons torrefacte.

En boca és fresc, estructurat i equilibrat. Té uns tanins presents però molt ben integrats.

És un vi amb molta personalitat i un llarg postgust

## Anàlisi

Graduació: 14,20% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 18 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,25 g/l.

## 5 Finques Reserva

