

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

12 mesos en bóta bordelesa de roure francès Tronçais de segon vi, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

Varietat del raïm

Garnatxa (100%).

Elaboració

Vinificació en negre, realitzant cada dia dos remuntatges manuals. Maceració de 19 dies a una temperatura controlada de 24°C



“ Si hi ha una varietat típica de l'Empordà, és la Garnatxa. Plantada a Garbet, dóna un vi expressiu, extremadament mediterrani. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color rubí de capa alta i ribet violaci.

És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca de la que procedeix: herbes mediterrànies, fruits vermells i un fons balsàmic.

En boca és fresc, intens i sobretot molt equilibrat.

Presenta una clara personalitat varietal, amb uns tanins madurs, envolupants i amb sensació sedosa.

Té un llarg postgust i presenta un gran potencial d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,5% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,63 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,15 g/l.

Aires de Garbet