

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza.

16 meses en barricas nuevas bordalesas de roble francés Allier, resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl., 300 cl.

Variedad de la uva

Merlot (59%), Cabernet Sauvignon (23%), Cabernet Franc (9%), Garnatxa Negra (9%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



“ Un vino de finca elegante y complejo que se ha convertido en uno de los referentes más significativos del panorama vinícola de nuestro país. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo cereza de capa alta.

Aroma frutal con un fondo de finas notas tostadas y balsámicas.

En boca es redondo, carnoso y estructurado.

Los taninos son maduros y aportan sensación de redondeo. Tiene un excelente equilibrio, con un buen paso de boca y largo postgusto.

Es un vino con una marcada personalidad de la finca de la que proviene y tiene un gran potencial de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

SO2 libre: 19 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,78 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,20 g/l.