

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

16 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès
Allier, restant en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl., 150 cl., 300 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a
temperatura controlada a 25°C.



“ **Un vi de finca elegant i complex que s’ha convertit en un dels referents més significatius del panorama vinícola del nostre país.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera de capa alta.

Aroma fruitós amb un fons de fines notes torrades i balsàmiques.

En boca és rodó, carnós i estructurat.

Els tanins son madurs i aporten sensació d’arrodoniment. Té un excel·lent equilibri, amb un bon pas de boca i llarg postgust.

És un vi amb una marcada personalitat de la finca de la qual prové i té un gran potencial d’envelliment.

Anàlisi

Graduació: 14,5% vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,78 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,20 g/l.

Finca Malaveïna