

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2014

Criança

25 mesos en bóta bordelesa nova de 300 litres, de roure francès Tronçais, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa Alionor de 75 cl i Magnum.

Varietat del raïm

Syrah (75%), Cabernet Sauvignon (25%).

Elaboració

Vinificació en negre, realitzant cada dia dos remuntatges manuals. Maceració de 25 dies a una temperatura controlada de 24°C



Finca Garbet

“ Cap dels nostres vins reflexa un paisatge determinat tant clarament com el Finca Garbet. L'extraordinària bellesa d'aquesta vinya ens ha inspirat per fer un vi únic. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color púrpura de capa alta.

És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca mediterrànea de la que procedeix: herbes aromàtiques, fruites madures, balsàmics i minerals. En boca és intens, rodó i fresc a la vegada, però sobretot molt equilibrat. Els tanins són presents però molt madurs i sedosos.

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

Anàlisi

Graduació: 15,10% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

Acidesa total: 3,80 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,86 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.