

Denominación de origen

Empordà

Añada

2014

Crianza

25 meses en barrica nueva bordelesa de roble francés Tronçais, resto en botella.

Tipo de botella

Bordalesa Alionor de 75 cl. y Magnum.

Variedad de la uva

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

Elaboración

Vinificación en tinto, realizando cada día dos remontados manuales. Maceración de 25 días a una temperatura controlada de 24°C.



“ Ninguno de nuestros vinos refleja un paisaje determinado tan claramente como el Finca Garbet. La extraordinaria belleza de esta viña nos ha inspirado para hacer un vino único. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color púrpura de capa alta.

Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas aromáticas, frutos maduros, balsámicos y minerales.

En boca es intenso, redondo y fresco a la vez, pero sobre todo muy equilibrado. Los taninos están presentes pero muy maduros y sedosos.

Tiene un largo postgusto y un gran potencial de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 15,10% vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,86 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Finca Garbet