

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

20 mesos en bótes bordaleses de roure francés Allier de segon vi, resta amb ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordelesa *Ancienne*, 75 cl.

Varietat del raïm

Syrah (34%), Cabernet Sauvignon (22%), Cabernet Franc (21%), Merlot (16%), Garnatxa Negra (6%), Samsó (1%).

Elaboració

Elaboració en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 24° C.



Collection Negre

“ Una col·lecció de varietats típiques de l'Empordà que transmeten equilibri i personalitat. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color Vermell cirera.

L'aroma ens recorda les fruites madures, espècies, notes balsàmiques i amb un fons torrefacte.

En boca és ampli, estructurat i equilibrat.

Té uns tanins presents però molt rodons. L'acidesa li aporta molta frescor.

És un vi amb molta personalitat i un llarg postgust.

Anàlisi

Graduació: 14,20 % vol.

SO₂ lliure: 19 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,82 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,30 g/l.

