

## Denominación de origen

Empordà

## Añada

2016

## Crianza.

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

## Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Variedad de la uva

Monastrell (60%), Syrah (40%).

## Elaboración

Uva seleccionada y recogida a mano. Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.



**Finca Espolla**

“ **Bajo la sierra de la Albera, la pizarra negra refuerza el carácter fresco, balsámico y afable de este vino.** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

## Nota de cata

Color rojo cereza intenso con menisco violáceo.

El aroma recuerda los frutos rojos y las notas balsámicas. En boca es intenso, elegante, equilibrado, redondo y expresivo.

Es un vino que expresa marcadamente su personalidad varietal y la del terroir de donde proviene.

## Análisis

Graduación: 15,0% vol

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 50 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,86 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.