

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2016

Criança

18 mesos en bótes bordaleses noves de roure francès Allier, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

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

Elaboració

Raïm seleccionat i recollit a mà. Elaboració en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 25°C.



Finca Espolla

“ Sota la serra de l’Albera, la pissarra negra reforça el caràcter fresc, balsàmic i afable d’aquest vi. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell cirera intens amb menisc violaci. L’aroma recorda els fruits vermells i les notes balsàmiques

En boca és intens, elegant, equilibrat, rodó i expressiu. És un vi que expressa marcadament la seva personalitat varietal i la del terroir d’on prové.

Anàlisi

Graduació: 15,0% vol

SO₂ lliure: 20 mg/l.

SO₂ total: 50 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,86 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.