

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

Tres mesos en bótes bordeleses de roure francès Allier i Americà.

## Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

## Varietat del raïm

Carinyena (60%), Cabernet Sauvignon (40%).

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color cirera intens amb reflexes violacis. Aroma de fruits vermells i negres alhora, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta. En boca és rodó, fresc, equilibrat i molt llarg. És un vi intens, que marca la personalitat de la Carinyena amb uns tanins molt rodons i amb un postgust molt envolvent.

## Anàlisi

Graduació: 14,10% vol.  
SO2 lliure: 19 mg/l.  
SO2 total: 80 mg/l.  
Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).  
Acidesa volàtil: 0,52 g/l (a.a.).  
Sucre residuals: 1,90 g/l.

Inspirador Negre