

Denominación de origen

Empordà

Añada

2016

Crianza.

18 meses en barricas bordelesas, 50% de roble francés Allier y 50% en roble americano tipo fino. El resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (32%), Garnacha negra (23%), Merlot (24%), Syrah (10%), Samsó (8%), Monastrell (3%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 24°C.



“ Un vino creado en 1969 como pequeño homenaje a una gran unión. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color rojo rubí intenso.

Aroma con recuerdos de frutas rojas y especias, notas balsámicas y un fondo torrefacto.

En boca es redondo, fresco, estructurado y equilibrado. Tiene unos taninos presentes pero muy bien integrados, y la acidez le aporta mucha capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,0% vol.

SO2 libre: 16 mg/l.

SO2 total: 70 mg/l.

Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,82 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 0,30 g/l.

**Selección Especial
Balduino y Fabiola**