

Denominación de origen

Empordà

Añada

2018

Crianza

15 meses en barrica bordelesa de roble francés
Tronçais de segundo vino y de 300 litros, resto en
botella.

Tipo de botella

Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

Variedad de la uva

Garnacha negra (100%).

Elaboración

Elaboración en negro, realizando dos remontados
diarios. Maceración de 19 días a una temperatura
controlada de 25°C.

Producción limitada

12.376 botellas.



“ Si existe una variedad típica del Empordà, es la Garnacha. Plantada en Garbet, da un vino expresivo, extremadamente mediterráneo. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color cereza de capa alta y ribete violáceo.
Es un vino con un gran abanico aromático que recuerda la finca mediterránea de la que procede: hierbas mediterráneas, frutos rojos y un fondo balsámico.

En boca es fresco, intenso y muy equilibrado. Presenta una clara personalidad varietal, con unos taninos maduros, envolventes y con sensación sedosa. Es un vino elegante, tiene un largo postgusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 15,30% vol.
SO2 libre: 15 mg/l.
SO2 total: 80 mg/l.
Acidez total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidez volátil: 0,73 g/l (a.a.).
Azúcares residuales: 1,10 g/l.

Aires de Garbet