

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2018

Criança

15 mesos en bóta bordelesa de roure francès Tronçais de segon vi de 300 litres, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

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

Varietat del raïm

Garnatxa negra (100%).

Elaboració

Elaboració en negre, realitzant dos remuntats diaris. Maceració de 19 dies a temperatura controlada de 25°C

Producció limitada

12.376 ampolles.



Aires de Garbet

“ Si hi ha una varietat típica de l'Empordà, és la Garnatxa. Plantada a Garbet, dóna un vi expressiu, extremadament mediterrani. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera de capa alta i ribet violaci.

És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca mediterrània de la que procedeix: herbes aromàtiques, fruites vermells i un fons balsàmic.

En boca és fresc, intens i molt equilibrat.

Presenta una clara personalitat varietal, amb uns tanins madurs, envoltants i amb sensació sedosa.

És un vi elegant, té un llarg post gust i presenta un gran potencial d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 15,30% vol.

SO₂ lliure: 15 mg/l.

SO₂ total: 80 mg/l.

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

Acidesa volàtil: 0,73 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 1,10 g/l.

