

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2018

## Criança

22 mesos en bóta bordelesa nova de roure francès  
Allier, restant en ampolla.

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl., Magnum ( 1,5 l), Doble  
Magnum (3l) i Ampolla (5l).

## Varietat del raïm

Merlot (65%), Cabernet Sauvignon (21%),  
Cabernet Franc (11%), Garnatxa Negra (3%).

## Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a  
temperatura controlada a 25°C.



“ **Un vi de finca elegant i complex que s’ha convertit en un dels referents més significatius del panorama vinícola del nostre país.** ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color vermell rubí de capa alta.

Aroma fruitós amb un fons de fines notes torrades i balsàmiques.

En boca és rodó, carnós i estructurat.

Els tanins son madurs i aporten sensació d'arrodoniment. Té un excel·lent equilibri, amb un bon pas de boca i llarg postgust.

És un vi amb una marcada personalitat de la finca d'on proveix i se li augura un gran potencial d'envelliment.

## Anàlisi

Graduació: 14,30% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 19 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,40 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,87 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,24 g/l.

**Finca Malaveïna**