

## Denominació d'origen

Empordà

## Anyada

2016

## Criança

17 mesos en bótes bordaleses de roure americà tipus fi, resta amb ampolla.

## Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

## Varietat del raïm

Samsó (100%).

## Elaboració

Elaboració en negre, maceració llarga, fermentació controlada a 25°C.



“ Les vinyes més velles del nostre celler ens regalen un vi capaç d'expressar tot el potencial del nostre territori. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

## Nota de tast

Color cirera de capa alta.

L'aroma recorda els fruits vermells i negres, amb un toc de notes de criança.

En boca és molt fresc, amb tanins presents però molt rodons.

És un vi que expressa perfectament la personalitat varietal i la de la finca d'on procedeix.

## Anàlisi

Graduació: 14,50% vol.

SO<sub>2</sub> lliure: 20 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 60 mg/l.

Acidesa total: 3,70 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,92 g/l (a.ac.).

Sucres residuals: 0,10 g/l.

**Finca La Garriga**