

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2020

Criança

Tres mesos en bótes bordeleses de roure francès Allier i Americà.

Tipus d'ampolla

Borgonya. Color Molsa. 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (73%), Samsó (27%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració mitjana, fermentació controlada a 24°C.



“ L’Empordà sempre ha estat font d’inspiració per artistes, aquest vi és un homenatge a una terra que ens inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color cirera intens.

Aroma de fruits vermells i negres alhora, arrodonit amb una discreta combinació de fines notes de criança en bóta.

En boca és rodó, fresc, equilibrat i molt llarg.

És un vi intens, que marca la personalitat de la Carinyena amb uns tanins molt rodons i amb un postgust molt envolvent.

Anàlisi

Graduació: 13,80% vol.

SO2 lliure: 17 mg/l.

SO2 total: 60 mg/l.

Acidesa total: 3,60 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,54 g/l (a.ac.).

Sucre residuals: 0,20 g/l.