

Denominació d'origen

Empordà

Anyada

2017

Criança

16 mesos en bótes bordeleses, 50 % de roure francès Allier i 50% en roure americà tipus fi. La resta en ampolla.

Tipus d'ampolla

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Varietat del raïm

Cabernet Sauvignon (32%), Garnacha negra (27%), Merlot (22%), Samsó (14%), Syrah (3%), Monastrell (2%).

Elaboració

Vinificació en negre, maceració llarga i fermentació a temperatura controlada a 24°C.



“ Un vi creat al 1969 com a petit homenatge a una gran unió. ”

Delfí Sanahuja. Enòleg Cap.

Nota de tast

Color vermell rubí intens.
Aroma amb records de fruites vermelles, notes balsàmiques i un fons torrefacte.
En boca és rodó, fresc, estructurat i equilibrat.
Té uns tanins presents però molt ben integrats, i l'acidesa li aporta molta capacitat d'envelliment.

Anàlisi

Graduació: 15,0% vol.
SO₂ lliure: 19 mg/l.
SO₂ total: 60 mg/l.
Acidesa total: 3,50 g/l (a.s.).
Acidesa volàtil: 0,92 g/l (a.ac.).
Sucre residuals: 0,20 g/l.

**Selecció Especial
Balduino i Fabiola**

