

Denominación de Origen

Empordà

Añada

2021

Crianza

Vino joven.

Tipo de botella

Borgoña, color musgo, 75 cl

Variedad de uva

Samsó (58%), Cabernet Sauvignon (24%),
Cabernet Franc (18%).

Elaboración

Vinificación en negro, maceración media,
fermentación controlada a 24°C.



“ El Empordà siempre ha sido fuente de inspiración para artistas, este vino es un homenaje a una tierra que nos inspira. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo Jefe.

Nota de Cata

Color cereza intenso con tonalidades violáceas.

Aroma que recuerda a los frutos rojos y negros a la vez.

En boca es redondo, fresco, equilibrado y muy largo.

Es un vino intenso, que marca la personalidad de los vinos del Empordà.

Tiene unos taninos muy redondos y con un post gusto muy envolvente.

Análisis

Graduación: 13,90% vol.

SO₂ libre: 18 mg/l.

SO₂ total: 60 mg/l.

Acidez total: 3,90 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Inspirador