



Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Crianza.

24 meses en barricas bordalesas de roble americano tipo fino, resto en botella.

Tipo de botella.

Bordalesa "Esevi", 75 cl.

Variedad de la uva

Samsó (100%).

Elaboración

Elaboración en negro, maceración larga, fermentación controlada a 25°C.

“ Las viñas más viejas de nuestra bodega nos regalan un vino capaz de expresar todo el potencial de nuestro territorio. ”

Delfí Sanahuja. Enólogo jefe.

Nota de cata

Color cereza de capa alta.

El aroma recuerda los frutos rojos y negros, con un toque de notas de crianza.

En boca es muy fresco, con taninos presentes pero muy redondos.

Es un vino que expresa marcadamente su personalidad varietal y la de la finca de donde proviene.

Análisis

Graduación: 14,70% vol.

SO2 libre: 22 mg/l.

SO2 total: 60 mg/l.

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

Acidez volátil: 0,98 g/l (a.ac.).

Azúcares residuales: 0,10 g/l.

Finca La Garriga