

Denominación de origen

Empordà

Añada

2020

Crianza

Doce meses en barricas bordalesas nuevas de 300 litros de roble francés Allier. El resto en botella.

Variedad de la uva

Syrah
Gamatxa negra

Elaboración

Seleccionado manualmente la uva en la mesa de selección elaboración en negro, realizando dos remontados diarios.
Maceración larga a temperatura controlada a 24° C.



“ **Edición especial, elaborada para revitalizar la tradición vitivinícola** ”

Delfí Sanahuja. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza de capa alta y ribete violáceo. Es un vino con un gran abanico aromático (hierbas aromáticas, frutas rojas y unos fondos balsámicos que recuerdan la finca mediterránea de la cual proceden. En boca es muy fresco, envolvente y equilibrado. Presenta un claro estilo mediterráneo, con taninos maduros, envolventes y con una sensación sedosa. Es un vino elegante, con un largo post gusto y presenta un gran potencial de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14,00 %
Contiene sulfitos

Centenario
1923 - 2023