

Denominación de origen

Empordà

Añada

2017

Tipo de botella

Bordelesa Eseví, verde A.V. 75 cl.

Variedad de la uva

Cabernet Sauvignon (32%), Merlot (24%),
Garnatxa Negra (20%), Samsó (16%),
Syrah (6%), Monastrell (2%).

Elaboración

Vinificación en tinto, maceración media, fermentación controlada a 25°C.



3 Finques

“ Para elaborar el 3 fincas hemos aprovechado la heterogeneidad de nuestras viñas ampurdanesas, pues cada una de ellas aporta algo diferente al vino. ”

Eduard Díaz. Enólogo.

Nota de cata

Color rojo cereza intenso.

Predominan los aromas de fruta madura, junto con finas notas de crianza.

En boca es amable, equilibrado y con unos taninos maduros.

Es un vino de estructura media, largo en boca y con marca personalidad.

Análisis

Graduación: 14 % Vol.

SO2 libre: 22 mg/l.

SO2 total: 95 mg/l.

Acidez total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,56 g/l (a.a.).

Azúcar residual: 0,75 g/l.

