



Varietades: Garnacha (30%),
Cariñena (30%), Syrah (20%),
Cabernet Sauvignon (20%).

Suelos

Arena-granito (Gresa)

(elegancia): Garnacha, Syrah y Cabernet Sauvignon, conducidos en sistema de lira con el fin de aumentar la superficie y exposición foliar, obtener máxima función fotosintética y, por lo tanto, una maduración completa de la uva.

Pizarra (mineralidad):

Cariñenas viejas con producciones máximas de 1 kg/cepa.

Vendimia:

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección en la viña y una segunda grano en grano en la bodega.

Elaboración y crianza:

Premaceración en frío (4°C), fermentación combinada en tinas de inox y foudres de roble francés a una temperatura controlada de 26°C. Prensado a muy baja presión con prensa vertical hidráulica. Crianza de 18 meses en barricas bordelesas de roble francés, combinando grano fino y extrafino para obtener más complejidad, y todo ello realizado por el removido de sus lias (bâtonnage) durante gran parte de este tiempo

Graduación: 14.6 %vol.

pH: 3,6

Acidez total: 4.1 gr/l (a.s.)

Azúcares residuales: <2g/l

Producción: 15.787 botellas (750 ml)
300 botellas (1.500 ml)

Embotellado: 15/5/2009

D.O. Empordà



Nota de cata

Color cereza brillante con destellos de frambuesa.

Nariz intensa, compleja, que nos ofrece un amplio abanico de aromas francos. Fruta fresca, roja y negra, envuelta por sutiles notas de flores marchitas que acompañan su mineralidad y carácter balsámico de bosque mediterráneo -tomillo, romero, hinojo-.

Agradables fragancias cítricas nos evocan la piel de naranja y, finalmente, suaves recuerdos de canela, cacao y hoja de tabaco, muestran el equilibrio e integración de su crianza.

Boca fresca, golosa, potente, con taninos suaves y maduros.

Vino de largo recorrido que termina con un suave amargor completando su complejidad y su gran personalidad que le une a su tierra, Empordà.