



**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.*