



**Varietats:** Garnatxa (30%), Samsó (Carinyena) (30%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (20 %).

#### **Sòls**

#### **Franc-arenós/granític (Gresa)**

**(elegància):** Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon, conduïts en sistema de lira per tal d'augmentar la superfície i exposició foliar, obtenir màxima funció fotosintètica i, per tant, una maduració completa del raïm.

#### **Pissarra (mineralitat):**

Carinyenes velles amb produccions màximes de 1 kg/cep.

#### **Verema:**

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg, realitzant una primera selecció a la vinya i una segona gra a gra al celler.

#### **Elaboració i criança:**

Premaceració en fred (4°C), fermentació combinada en tines de inox i foudres de roure francès, a una temperatura controlada de 26°C . Premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 18 mesos en bótes de roure francès, combinant gra fi i extrafi, per obtenir més complexitat i harmonitzant el conjunt amb remogut de les seves lies (bâtonnage) durant gran part de la seva criança.

**Graduació:** 14.6 %vol.

**pH:** 3,6

**Acidesa total:** 4.1 gr/l (a.s.)

**Sucres residuals:** <2g/l

**Producció:** 15.787 ampolles (750 ml)  
300 ampolles (1.500 ml)

**Embotellat:** 15/5/2009

**D.O. Empordà**



#### **Nota de tast**

*Color cirera brillant amb espurnes de gerd.*

*Nas intens i complex que ens ofereix un ampli ventall d'aromes francs. Fruita fresca, vermella i negra, envoltada per subtils notes de flors marcides que acompanyen la seva mineralitat i caràcter balsàmic del bosc mediterrani -farigola, romaní, fonoll-.*

*Hi trobem agradables fragàncies cítriques que ens evoquen la pell de taronja i, finalment, els suaus records de canyella, cacau i fulla de tabac, mostren l'equilibri i la integració de la seva criança.*

*Boca fresca, golosa, potent, amb tanins suaus i madurs.*

*Vi de llarg recorregut que acaba amb un suau amargor completant la seva complexitat i la seva gran personalitat que l'identifica amb la seva terra, l'Empordà.*