



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah
Garnatxa negra



14.5% Vol.



Vi ecològic certificat / Vegà

ELABORACIÓ

Selecció manual del raïm, desrapat i encubat. Maceració prefermentativa de 4-5 dies en fred per una màxima aportació de les aromes primàries al most. Remuntats delicats tipus «pissages» durant la fermentació-maceració a temperatura controlada, malolàctica i posterior descubat per gravetat sense premsar. Repòs en inox durant 2 mesos abans d'embotellar.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Intens d'albergínia brillant amb ribets morats.



Aromes: Intens i agradable perfum de baies negres i mores silvestres madures. Fons de flors mediterrànies i espècies fresques.



Gust: Entrada en boca de fruita vermella cruixent i madura. Voluminós i sedós en el seu pas en boca. Final de boca amable i fresc; engrescador, per tornar-hi.

MARIDATGE

Carn vermella, aus i carn de caça, formatges semi-curats, llegums, embotits i guisats.