



DENOMINACIÓN DE ORIGEN EMPORDÀ



Syrah 70%
Garnacha 30%



14.5% Vol.
Plus 2013: Guía Peñin 91



Roble francés: 12 meses

ELABORACIÓN

Uva procedente de las parcelas de *La Montaña* (Syrah) y *Los Cipreses* (Garnacha) con unos rendimientos inferiores a 3000 kg Ha. Maceración prefermentativa en frío. Larga fermentación a temperatura controlada. Finalizada fermentación se sangran los depósitos por gravedad.

Crianza de 12 meses en roble francés.

El Plus es una selección de las mejores barricas de Syrah y Garnacha.

FICHA DE DEGUSTACIÓN



Color: cereza picota intenso, de capa alta y borde granate, limpio y brillante.



Aroma: balsámico y fresco, con carácter. Elegantes notas de fruta negra y roja en confitura, con toques de chocolate negro dulce y grafito que dejan paso a las especias y un ligero final ahumado.



Sabor: carnoso, potente, sabroso, con predominio de la fruta confitada y las especias, equilibrado, con taninos maduros. Final balsámico, elegante y muy largo.

MARIDAJE

Carne roja, aves y carne de caza, quesos, legumbres, embutidos y guisos.

Servir en una copa Syrah y abrir 15 minutos antes.