



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah 70%
Garnatxa 30%



14.5% Vol.
Plus 2013: Guia Peñin 91



Roure francès: 12 mesos

ELABORACIÓ

Raïm procedent de les parcel·les de La Muntanya (Syrah) y Els Xiprers (Garnatxa) amb uns rendiments inferiors a 3000 kg Ha. Maceració pre-fermentativa en fred. Llarga fermentació a temperatura controlada. Finalitzada la fermentació se sagnen els dipòsits per gravetat. Criança de 12 mesos en roure francès.

El Plus es una selecció de les millors barriques de Syrah i Garnatxa.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: cirera picota intens, de capa alta i vores de color grana, net i brillant.



Aroma: balsàmic i fresc, amb caràcter. Elegants notes de fruita negra i vermella en confitura, amb tocs de xocolata negra dolça i grafit, que deixen pas a les espècies i un lleuger final fumat.



Sabor: carnós, potent, gustós, amb predomini de la fruita confitada i les espècies, equilibrat, amb tanins madurs. Final balsàmic, elegant i molt llarg.

MARIDATGE

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

Servir en una copa Syrah i obrir 15 minuts abans.