



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



**Syrah
Garnatxa**



15% Vol.



Roure francès: mínim 10 mesos

ELABORACIÓ

Selecció manual del raïm, desrapat i encubat. Curta maceració prefermentativa per una màxima aportació de les aromes varietals. Remuntats diaris tipus «pissages» durant la fermentació-maceració a temperatura controlada. Descubat per gravetat sense premsar. Fermentació malolàctica i maduració en bótes de roure francès, mínima de 10 mesos. Abans d'embotellar s'ha fet el cupatge de les millors bótes de Syrah i Garnatxa.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: Granat cirera intens amb rivets morats.



Aromes: Balsàmiques i de regalèssia sobre un fons de fruita negra silvestre. Bosc mediterrani amb torrats lleugers i elegants.



Gust: Entrada en boca agradable amb sensació de potència i golositat allhora. Tanins presents i amables. La seva llargada i persistència no deixa indiferent.

MARIDATGE

Bon amic de la brasa i la llar de foc, mitjana de vedella i cuixa de xai, amb reduccions i espècies. Per assaborir llargues estones.

Servir en una copa Syrah i obrir 15 minuts abans.