



#### DENOMINACIÓN DE ORIGEN EMPORDÀ



**Syrah 50%**  
**Garnacha 30%**  
**Cabernet Sauvignon 20%**



**14.5% Vol.**  
*Pur 2013: Parker 90 / Guía Peñín 91*



**Roble francés: 3 meses**

#### ELABORACIÓN

---

Uvas procedentes del viñedo de *Mas Oller*, con un rendimiento de menos de 5000 kg/Ha. Maceración prefermentativa en frío, larga fermentación a temperaturas controladas en depósitos de inoxidable. Finalizada la fermentación, se sangran los depósitos por gravedad. Crianza de 3 meses en barricas de roble francés, seguida de un año en botella antes de salir al mercado.

#### FICHA DE DEGUSTACIÓN

---



**Color:** cereza picota, bien cubierto, borde granate.



**Aroma:** de gran intensidad, complejo, fruta negra madura, especiado, sobre un fondo balsámico.



**Sabor:** sabroso, predomina la fruta con marcadas notas especiadas y toques ahumados, estructurado, con taninos muy redondeados. Final fresco y equilibrado, con recuerdos de hierbas de monte.

#### MARIDAJE

---

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