



DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ



Syrah 50%
Garnatxa 30%
Cabernet Sauvignon 20%



14.5% Vol.
Pur 2013: Parker 90 / Guia Peñin 91



Roure francès: 3 mesos

ELABORACIÓ

Raïms procedents de les vinyes de Mas Oller, amb un rendiment de menys de 5000 kg/Ha. Maceració pre-fermentativa en fred, llarga fermentació a temperatures controlades en dipòsit d'acer inoxidable. Finalitzada la fermentació, se sagnen els dipòsits per gravetat. Criança de 3 mesos en bariques de roure francès, seguida d'un any en ampolla abans de sortir al mercat.

FITXA DE DEGUSTACIÓ



Color: cirera picota, ben cobert, vores color grana.



Aroma: de gran intensitat, complex, fruita negra madura, especiat sobre un fons balsàmic.



Sabor: gustós, predomina la fruita amb marcades notes especiades i tocs fumats, estructurat, amb tanins molt arrodonits. Final fresc i equilibrat, amb records d'herbes del bosc.

MARIDATGE

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