

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN EMPORDÀ****Syrah  
Garnatxa****15% Vol.****Roure francès: 12 mesos****ELABORACIÓ**

Selecció manual de la verema procedent de les nostres vinyes, amb baixos rendiments. Maceració pre-fermentativa en fred per una màxima aportació de les aromes varietals al most. Remuntats delicats tipus «pissages» durant la fermentació-maceració a temperatura controlada. Descubat suau per gravetat i sense premsar. Envelliment en roure francès, selecció de les millors bótes de Syrah i Garnatxa per fer el cupatge final abans d'embotellar. Repòs en ampolla abans de sortir al mercat.

**FITXA DE DEGUSTACIÓ****Color:** Granat cirera intens amb rivets morats.**Aromes:** Balsàmic i regalèssia sobre un fons de fruita negra silvestre. Intensitat de bosc mediterrani amb torrats lleugers i elegants, Cacau, fulla de tabac, notes fumades.**Gust:** Entrada en boca agradable amb sensació de potència i golositat alhora. Tanins presents i amables. La seva llargada i persistència no deixa indiferent.**MARIDATGES I RECOMANACIONS DE SERVEI:**

Llar de foc i plats de carns vermelles, caça o carn de pastura amb coccions llargues, reduccions i espècies d'acompanyament. Formatges d'ovella curats. Ideal per assaborir llargues estones a la taula.

**Recomanem utilitzar copa gran per apreciar-ne millor la seva amplitud aromàtica i servir-lo a temperatura al voltant dels 18°C**

*Degut al seu procés d'elaboració ecològic i amb la mínima intervenció química, al llarg del temps en ampolla es poden formar petits sediments.*