

EMPORION

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: Garnacha negra y Cabernet
Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

MAS LLUNES

ELABORACIÓN:

El nombre:

Emporion es el nombre de la antigua colonia griega fundada por los fenicios, actual Empúries, donde se encontraron las referencias vitivinícolas más antiguas de la península ibérica, datadas el siglo VI aC. y de donde proviene el nombre Empordà que identifica la comarca y la Denominación de Origen.

El caballo alado Pegaso identificaba a Emporion en las monedas (dracmas) que se acuñaban a la colonia en época de los griegos y posteriormente de los romanos.

El racimo proviene de viñedos de terrenos de pizarra y se vendimió manualmente en el momento para conseguir un grado de madurez homogéneo y óptimo.

Las diferentes variedades fermentaron por separado en depósitos de fermentación inoxidable, refrigerados a una temperatura constante de 24 °C. Se realizaron dos remontados diarios, descubando a los 21-30 días de inicio de la fermentación, según la variedad. La prolongación del encubado se determinó por cata. La fermentación malo-láctica se realizó en los depósitos. Se sometió a mínimos tratamientos de clarificación y filtración antes del embotellado.

CATA:

COLOR: Cereza con ribete granate.

AROMA: Vino complejo, de aroma limpio, franco y fresco, donde destaca la fruta madura ácida, como frutos del bosque y cerezas, notas balsámicas y especias como la pimienta, el cacao y el regaliz.

SABOR: En boca es vivo, potente, fresco, balsámico y especiado.

