

## FINCA BUTARÓS

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: Samsó y Garnacha negra

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

MAS LLUNES

### ELABORACIÓN:

Racimo seleccionado minuciosamente , recogido a mano por separado cada una de las variedades en su momento óptimo de maduración.

La fermentación también se realizó por separado en depósitos de acero inoxidable refrigerados a una temperatura de 24/26°C con un único remontado diario y descubado a los 30-40 días del inicio de la fermentación según la variedad.

Un vez finalizada a fermentación malo-láctica se precedió al ensamblaje de las dos variedades y se puso a envejecer durante 1 año en barricas de roble Francés y posteriormente 3 años de botella.

### CATA:

**AROMA:** Aroma complejo de especias y frutos negros, nuez moscada, café, cacao, regaliz, tostados, ciruelas y ligeras notas balsámicas.

**SABOR:** En boca encontramos mucha fruta madura, es untuoso, fino, amplio y tiene un tanino suave y agradable.

