



ESPURNA DE LLUNA DO EMPORDÀ

Cupada tradicional elaborada principalmente con las variedades garnacha negra y cariñena, fermentadas en acero inoxidable para expresar al máximo el carácter ampurdanés que le otorgan la influencia del mar Mediterráneo y los suelos de la sierra de Rodes.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino elaborado en la DO Empordà. Cuando Bodegues Sumarroca quiso elaborar un vino en la denominación de origen Empordà, buscó una zona en la que la impronta del terreno en el vino quedara bien definida. Escogimos la zona de Pau, en el Alt Empordà, situada cerca del mar Mediterráneo y a los pies de la sierra de Rodes, lo que nos garantiza un gran abanico de terruños, desde el sablón hasta pizarras y granitos, con diversidades y especificidades distintas en las características de los vinos.

NOTA DE CATA

Color rojo pálido, de intensidad media. Aroma intenso, con notas afrutadas de fresas y cerezas. En boca es suave, sabroso y afrutado, con un final fresco y largo.

ELABORACIÓN

Vinificación de las variedades por separado. Maceración en prensa durante unas horas para extraer al máximo las características varietales. Desfangado estático y fermentación controlada a una temperatura de 16 °C durante 21 días. Se mantiene con sus lías hasta el momento del embotellado.

Datos Analíticos

Alcohol: 13,0% vol.