

ESPURNA DE VENT 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 de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado de mermeladas de frambuesa y cereza. En boca se presenta suave y aterciopelado con una intensidad elegante de frambuesas y cerezas. Con el paso de boca surgen notas balsámicas que refrescan el vino. El final es largo y afrutado, con notas de mermelada de cereza.

ELABORACIÓN

Vinificación de las variedades por separado. Maceración en depósito durante 15 días para extraer al máximo las características varietales. Fermentación alcohólica a 26 °C y posterior fermentación maloláctica a 20 °C. Se mantiene con sus lías hasta el momento del embotellado.

Datos Analíticos

Alcohol: 14,5% vol.